Amway™

Food Processor

DUAL SHAFT TWO SPEED SYSTEM

アムウェイ™ フードプロセッサー取扱説明書・お料理集

形名　E-3288-J

お買いあげいただき、まことにありがとうございます。この**取扱説明書**をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに保管してください。

保証書付　保証書はこの取扱説明書の裏表紙についています。

もくじ

安全上のご注意 ……………… 1~3
故障かな？と思ったら ……… 4
仕様 ……………… 4
主な特長 ……………… 5
基本セット ……………… 5~12
オプションパーツ ………… 13~17
お手入れのしかた ………… 18
材料の目安と下ごしらえ …… 19~20
お料理集 ……………… 21~30
無料修理規定 ……………… 30
アフターサービスについて …… 裏表紙
保証書 ……………… 裏表紙

安全上のご注意　必ずお守りください。

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただきたいことを、次のように説明しています。

■表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

⚠ 警告	この標示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。
⚠ 注意	この標示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

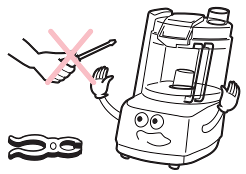
■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

⚠	このような絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です。
⊘	このような絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。
!	このような絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

⚠ 警告

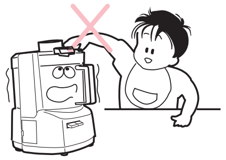
分解禁止

■絶対に分解・修理・改造は行わない。
発火や異常動作によるけがの原因になります。



禁止

■子供や取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わない。
感電・けがの原因になります。

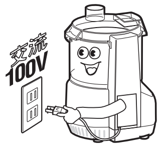


■食材がワークボールからあふれないようにする。
食材が機械内部に入り込むと故障の原因になります。

■ボールカバーの開閉でのスイッチ操作は決して行わない。

■ボールカバーをセットしたまま収納しない。
スイッチ、安全ロックの故障の原因になります。
収納するときは、ボールカバーのリブをタワー部から外しておきます。

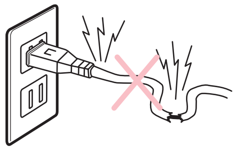
■交流100V以外では使用しない。
火災・感電の原因になります。



■コード・電源プラグを破損するようなことはしない。

傷つけたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物をのせたり、束ねたりしない。

傷んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因になります。
傷んだプラグ・ゆるんだコンセントは使わない。

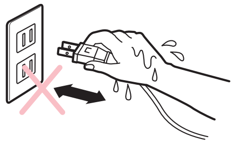


水ぬれ禁止

■本体(モーターベース部)を水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電の原因になります。

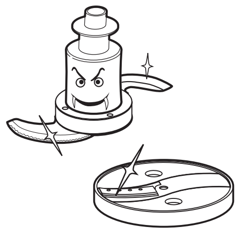
ぬれ手禁止

■ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしない。
感電の原因になります。

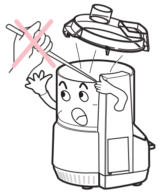


接触禁止

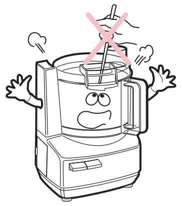
■カッター(メタルブレード、ディスクなど刃の部分)に直接触らない。
鋭利で危険です。
けがをする恐れがあります。



■安全ロック部分をふた以外のもので操作しない。
けがの原因になります。



■運転中にふたを開けたり、容器の中に指、はし、スプーン、ナイフなどを入れない。
けがをする恐れがあります。

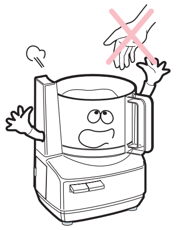


⚠ 警告

接触禁止

■カッター(メタルブレード、ディスク類)が完全に止まったことを確認してからカバーを開ける。
けがの原因になります。

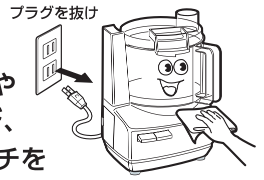
■メタルブレード、ドゥブレードなどのアタッチメントを付けたままのワークボールの中に手、指を入れない。けがの原因になります。
また、アタッチメントを付けたままワークボールを傾けたり、逆さにしない。
メタルブレードなどのアタッチメントが外れて、けがの原因になります。
アタッチメントを外すときは、ワークボールをモーターベースから外して行ってください。
調理の途中でワークボールの中の食材をまとめたり、壁面についた食材を落とすときは、スパチュラを使用してください。



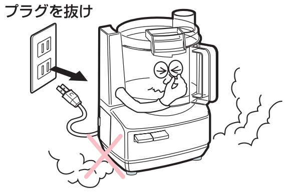
■調理後、メタルブレードが外れにくい場合、無理に外そうとするとけがをする恐れがあります。そのような場合にはテクニカル･ホットラインにご連絡ください。

プラグを抜く

■部品の取り付け、取り外しや食材を取り出すとき、および、お手入れするときはスイッチを切り、プラグを抜く。
けがをする恐れがあります。

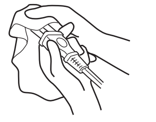


■煙が出ている、変な臭いがするなどの異常状態のまま使用しないでください。
火災・感電の原因となります。

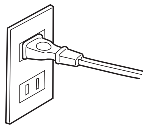


指示

■電源プラグのほこりなどは定期的に取る。
プラグにほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。
●プラグを抜き、乾いた布でふく。



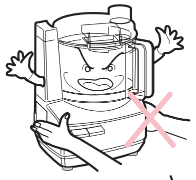
■電源プラグは根元まで確実に差し込む。
差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。
●傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わない。



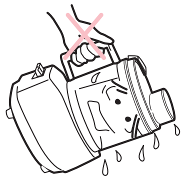
⚠ 注意

禁止

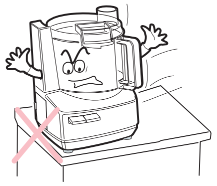
■運転中に移動させない。
けがの原因になります。



■取っ手部(ハンドル)を持って本体の持ち運びはしない。
機械の持ち運びは必ずモーターベース部を両手で持つ。
けがの原因になります。

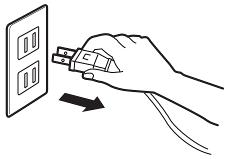


■不安定なところでは使用しない。
機器が落ちたり、転倒してけがの原因となります。



指示

■電源プラグを抜くときは、コードを持たずに、必ず電源プラグを持って引き抜く。
感電やショートによる発火の原因になります。

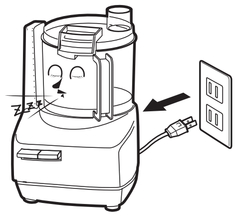


■調理材料を取り出すときは、スパチュラ(へら)で取り出す。
けがをする恐れがあります。

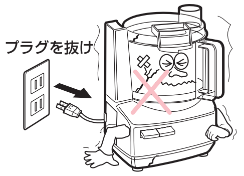
⚠ 注 意

プラグを抜く

■使用時以外は電源プラグをコンセントから抜いておく。
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



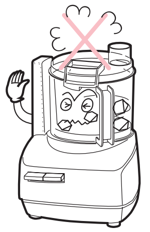
■万一、本機を落としたり、本機を破損した場合は、ただちに本体の電源スイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜いてテクニカル･ホットラインにご相談ください。
そのまま使用すると火災・感電の原因になります。



禁止

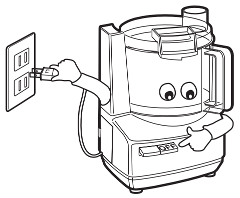
■ワークボールは直火やスチーマーにかけないでください。

■食材処理以外（ドライアイス、等）には使用しない。
けがや破損の原因になります。

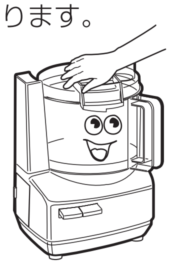


指示

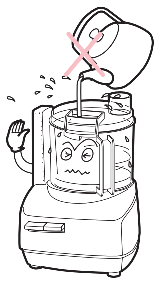
■スイッチ「切」を確かめてから、電源プラグを抜き差しする。
けがの原因になります。



■連続運転中は機械から離れない。
パン生地などを作る際、ワークボールに負荷がかかり機械が動くことがあります。
パン生地などを作るときは、特に安定した場所で作業をしてください。また、作業の際にはボールカバーに軽く手を添えて調理をすることをおすすめします。



■40℃以上の熱い材料を調理するときはやけどに注意する。
ふきこぼれによるやけどや、ワークボール・ボールカバー・メタルブレードの変形や破損の原因になります。



お 願 い

■使用するときはボールカバーが正しくセットされたことを確認してからスイッチを入れる。
ブレードやディスクは、安全な場所に保管してください。特にお子様の手の届かない所にしまうことをこころがけてください。

■クッキーなどを作る際の粉類(小麦粉、砂糖、塩、ベーキングパウダーなど)をかくはんする作業は、パルス操作ではじめてください。
粉類のかくはんをいきなり連続運転で行うと、液体注ぎ口から粉類が飛び散ることがあります。

■ワークボールを電子レンジで加熱しないでください。
破損や変形するおそれがあります。

お願い

■メタルブレード、薄切り用スライサー、厚切り用スライサー、シュレッダー、グレイティングディスク、ドゥブレードは消耗品です。定期的に交換してください。
特にメタルブレードの刃先のギザギザがなくなってきましたら交 換してください。
故障の原因となることがあります。

故障かな？と思ったら

次のような場合は故障でないことがありますので、修理を依頼される前にもう一度お調べください。
なお、アフターサービスについては裏表紙をご覧ください。

こんなとき	次の点をお調べください。	処　置
スイッチが入らない	電源プラグはコンセントにしっかり差し込まれていますか。	電源プラグを確実にコンセントに差し込んでください。
	カバー、ワークボールが確実にセットされていますか。	確実にセットしてください。 7ページ、14ページの組み立てかたをご参照ください。
	安全ロックが壊れている。	テクニカル･ホットラインにご相談ください。
回転しない 回転が遅い	材料が多すぎる。	量を減らしてください。
	材料が大きすぎる。	小さく切り直して入れてください。
回転が止まる	材料が多すぎる。	量を減らしてください。
	長時間使用している。 （サーモスタットの働き）	サーモスタットが復帰するまでお待ちください。 (約3時間)
においがしたり、白い煙が出る。	長時間作動させたとき、モーターのコイル巻線の補強剤(ワニス)がモーター自体の発熱によりにおいがしたり、白い煙が出ることがありますが、これは故障ではありません。	

＊サーモスタットについて　モーターの加熱防止のためサーモスタットが取り付けられています。
温度が下がると自動復帰し、通常通りご使用いただけます。

仕様

この製品は業務用には使用しないでください。

形　　名	E-3288-J
電　　源	100V　50/60Hz
消費電力(W)	220/230
定格時間(分)	10
電源コードの長さ(m)	1.5
回 転 数 (回 / 分)	1500／1800(無負荷時)
外形寸法(cm) ボールカバー装着時	幅　　×　奥行×　高さ 約 21.8×22.1×32.7
質　　量(kg)	4.0 モーターベースのみ

●製品改良のため仕様の一部を変更することがあります。
また、商品の色調は印刷のため、多少異なることがありますが、ご了承ください。

別売部品
●オプションパーツ

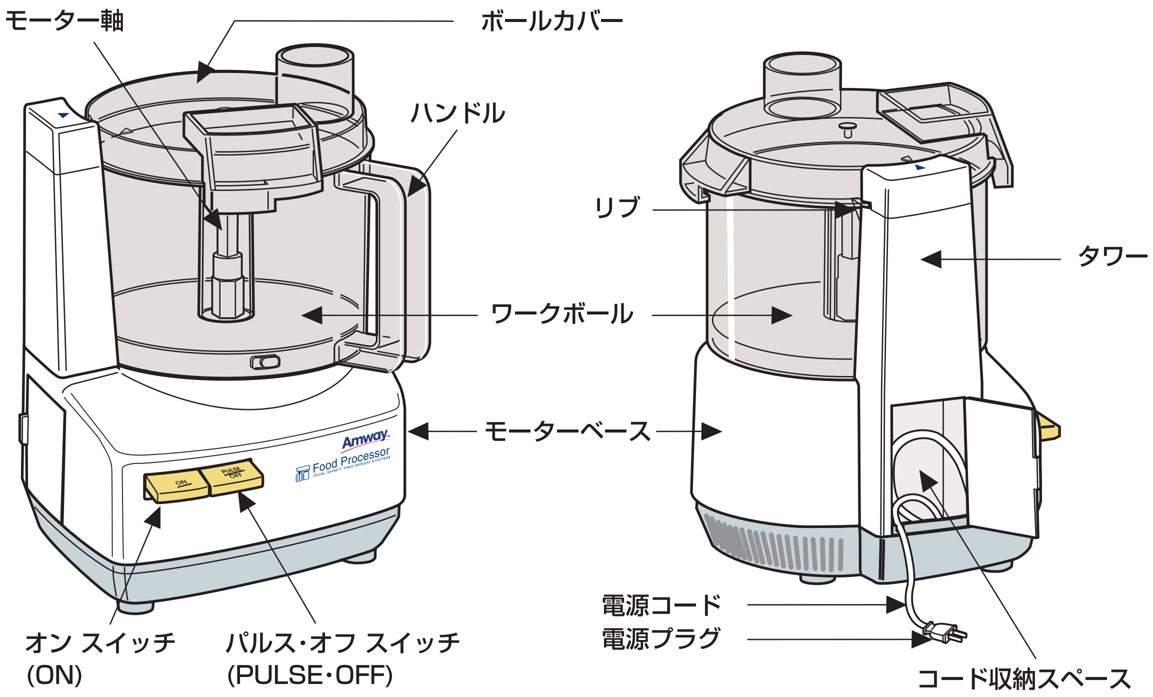
プッシャー/カバーセット	E-3883-J
ディスクハンドル	E-3289-J
ディスクベース	E-3290-J
薄切り用スライサー	E-3291-J
厚切り用スライサー	E-3292-J
シュレッダー	E-3293-J
グレイティングディスク	E-3294-J
ワークボール (セールスエイド)	MAD-0280-J

主な特長

フードプロセッサーは、切る、きざむ、する、混ぜる、練る、泡立てる、おろす、細切り、スライスなど料理の下ごしらえをしてくれる電気調理器具。しかも手作業では時間がかかり根気のいる作業を短時間にこなしてくれます。目的に応じたアタッチメントを使用することで多彩な機能を発揮し、料理のレパートリーも拡がります。
このフードプロセッサーは Dual Shaft Two Speed System (デュアル シャフト 2 スピード システム) により、各々のアタッチメントに最適なスピードで回転します。
切る、刻む、する、混ぜるなどの機能を要求されるメタルブレードでは 1500 /1800 回転/分*で高速回転します。
ドゥブレードやスライサー、シュレッダー、グレイティングディスクでは500/600回転/分*で低速回転します。
低速のやわらかな回転がパン、ピザなどの生地作りに最適です。
また、スライサー、シュレッダー、グレイティングディスクの仕上がりをさらに向上させます。
ウィスクは本体がワークボールの中を毎分100/120回転し、細いビーターが毎分1000/1200回転しながら自転するため、きめ細かな泡立て、ホイップができます。一度に全卵4個まで泡立てられます。
ワークボールは耐久性、耐熱·耐冷に優れたポリカーボネート製。透明のため中の状態を確認しながら作業を進められます。(耐熱温度120℃、耐冷温度—30℃)
＊回転数は電源の周波数により異なります。

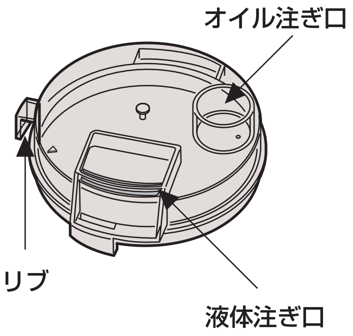
基本セット

各部のなまえとはたらき



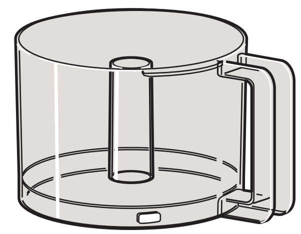
ボールカバー

液体注ぎ口から水、サラダ油、生クリームなどを注ぎます。
オイル注ぎ口の小さな穴は油を一定の速度で落とすことができマヨネーズを作るときなどに使います。



ワークボール

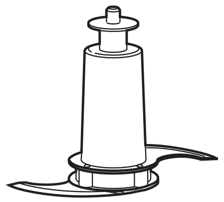
モーターベースに取り付け、この中で食材を入れ下ごしらえなどをします。



ワークボールは直火やスチーマーにかけないでください。変形や破損の原因になります。

メタルブレード

野菜の粗切り、みじん切り、肉類のミンチから、滑らかなテリーヌ、ごまペースト、裏ごし器の代わりにピューレと広範囲に使用します。

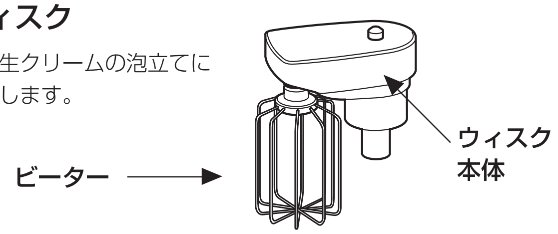


ドゥブレード

ドゥブレードの用途は練ること。
パン、ピザなどの生地を短時間で練りあげます。ミンチ料理の材料を練り混ぜるときにも使用します。

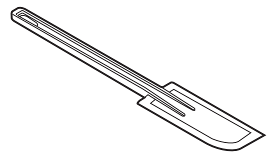
ウィスク

卵、生クリームの泡立てに使用します。



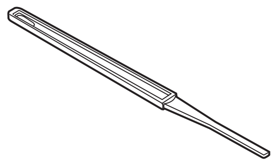
スパチュラ

ワークボールの中の材料の取り出し、かき混ぜに使用します。



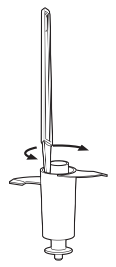
ブレードクリーナー

メタルブレード、ドゥブレードの内側をきれいにするときに使用します。



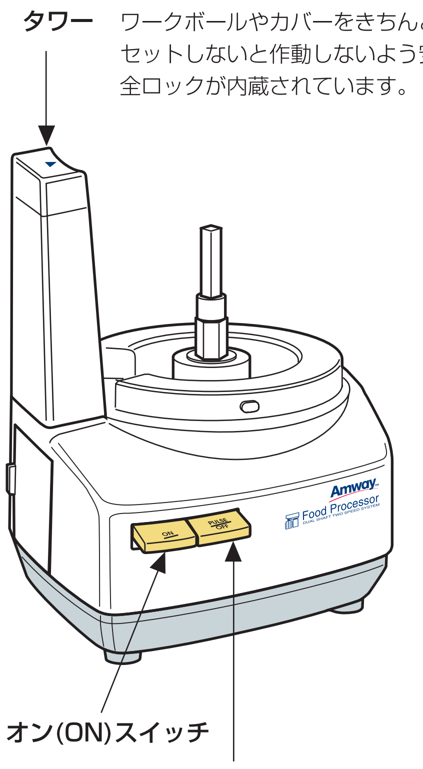
ブレードクリーナーの使い方

●メタルブレードやドゥブレードの内側に入りこんだ食材を、ブレードクリーナーを使って取り出し、水洗いしてください。



スイッチ操作について

タワー　ワークボールやカバーをきちんとセットしないと作動しないよう安全ロックが内蔵されています。

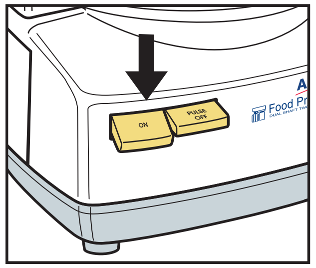


パルス·オフ(PULSE·OFF)スイッチ

フードプロセッサーはモーターベースにワークボール、ボールカバー(または、スリーブ付きカバー※)が正しく取り付けられていないと作動しません。

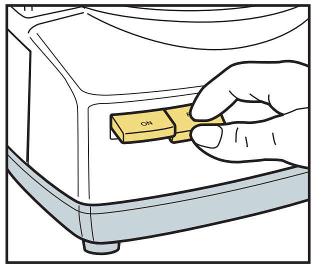
※スリーブ付きカバーはオプションです。

オン(ON)スイッチ [連続運転]



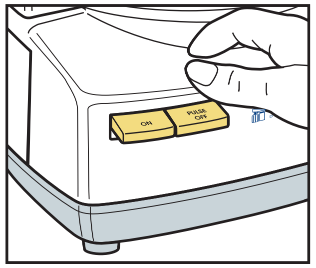
下に「カチッ」というまで押し下げるとスイッチが入り**連続運転**します。
スイッチを切るときはパルス·オフスイッチを軽く押します。

パルス·オフ(PULSE·OFF)スイッチ [パルス操作]
押さえている間だけ運転



下に押さえている間だけスイッチが入り作動します。指を離すと自動的に元にもどり作動が止まります。またオン(ON)スイッチで連続運転させているときの作動停止スイッチでもあります。

指を離すと停止

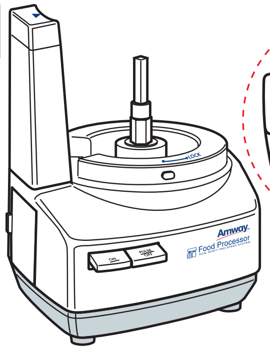


パルス·オフ(PULSE·OFF)スイッチを1秒間隔くらいで押したり、離したりする動作を**パルス操作**と呼びます。材料をかくはんしながらみじん切りにしたり、ワークボールの中の状態を確かめながら調理を進めるときに使います。パルス操作は玉ねぎのみじん切りなどに使うと水分を出さずに好みの大きさに調理することができます。

組み立てかた

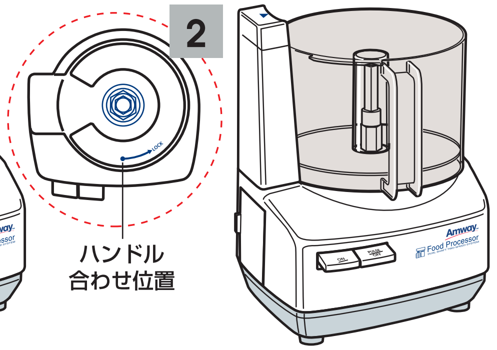
メタルブレード、ドゥブレードのセットのしかた

1



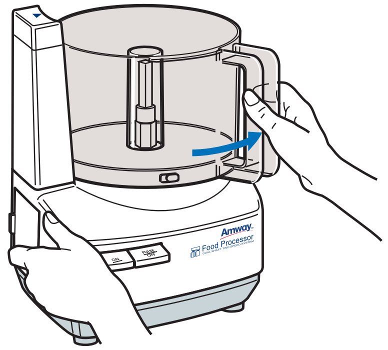
モーターベースを安定した調理台かテーブルに置きます。

2



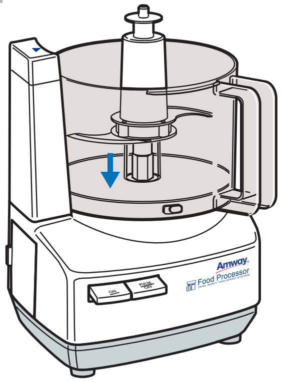
モーターベース天面の⟶LOCKマークの丸印に合わせてワークボールのハンドルが正面になるように置きます。

3



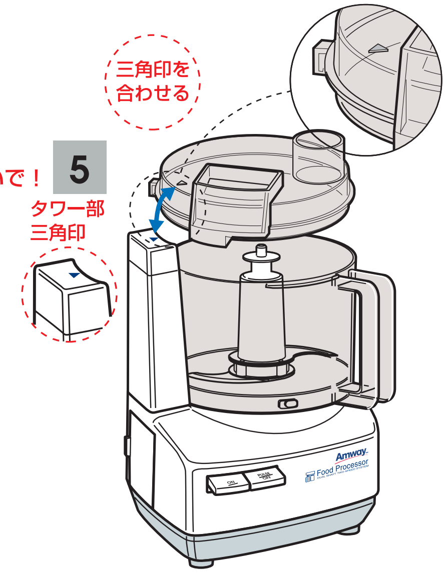
ハンドルを反時計方向に「カチッ」と止まるまで回してセットします。ハンドルはモーターベースの右コーナーにきます。

4 メタルブレードの刃は持たないで！



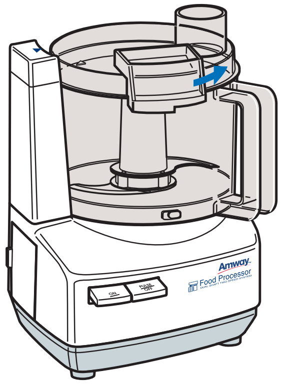
メタルブレード(またはドゥブレード)をモーター軸に差し込みます。
下まで入らないときは、少し回転させるとセットできます。正しくセットされるとメタルブレードはワークボールの底すれすれまで下ります。

5



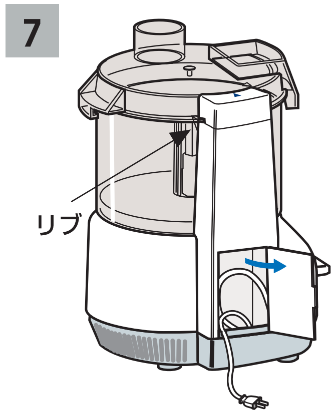
ボールカバーの天面の三角印をタワー部の三角印に合わせてワークボールに水平にのせます。

6



ボールカバーを反時計方向に「カチッ」と音がするまで回します。

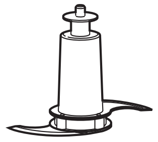
7



図のようにリブはタワー部にはまります。リブが安全ロックを解除してフードプロセッサーが作動できる状態になります。コード収納スペースの扉をあけ、電源コードを引き出し、電源プラグをコンセントに差し込みます。

- **メタルブレードは鋭利で危険です。ケガをしないようご注意ください。**
  もし調理後などにメタルブレードが外れにくい場合は、無理に外そうとせずに、テクニカル・ホットラインにご相談ください。
- **ボールカバーではオプションのスライサー、シュレッダー、グレイティングディスクなどのディスク類は使用できません。**
  ディスク類を使用するときには、スリーブ付きカバーを取り付けてください。

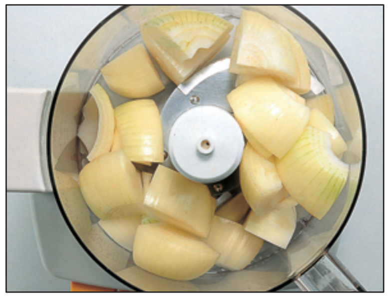
メタルブレードの使いかた



氷をメタルブレードにかけることはおやめください。また、冷凍果物以外の冷凍食材は、半冷凍の状態(ナイフが通る硬さが目安）にしてからご使用ください。食材が硬すぎる場合、破損の原因となります。

パルス操作の基本

例：玉ねぎのみじん切り



玉ねぎは上下を切り落とし、2〜3cm角に切りワークボールに入れる。

パルス操作を4〜5回繰り返して粗切りにする。このような断続的なパルス操作は材料を上下に混ぜながら切り刻む効果があります。
パルス操作ーP6参照

さらにパルス操作を繰り返すと、全体をかき混ぜながら細かく刻むことができます。水気の多い野菜をみじん切りにするときは、パルス操作で調理してください。

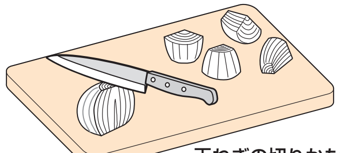
切る・きざむ

パセリのみじん切り

パセリは水洗いして軸、茎を取り除き、水気を拭き取ってよく乾かし、ワークボールに入れる。オン(ON)スイッチで好みの細かさになるまで連続運転。

生パン粉の作りかた

食パン1枚を4〜6つにちぎってワークボールに入れる。パルス操作を繰り返し、好みの細かさにする。ラップして電子レンジに3分くらいかけると市販されているような状態になります。



玉ねぎの切りかた

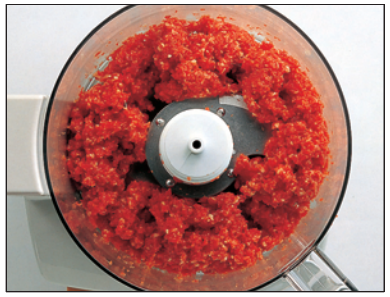
ヒントとコツ

※材料を2〜3cm角の同じ大きさに切りそろえてワークボールに入れると、均一なみじん切りができます。
※やわらかい材料はパルス操作だけで作業を進めて好みの大きさのみじん切りにします。
※パルス操作でワークボールの中の状態を確かめながら作業すると、粗切りからみじん切り、微妙な混ぜ合わせがコントロールできます。

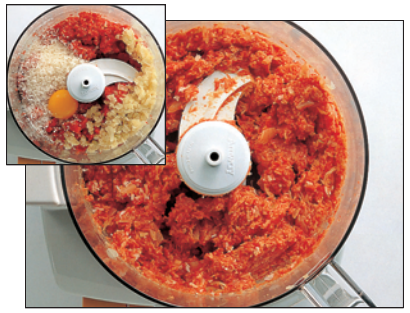
混ぜる

途中壁面についた材料は、スイッチを切り、ボールカバーを外してスパチュラでワークボールの中に落としてください。

ハンバーグの具



玉ねぎを刻んだら取り出して炒め、冷ましておく。
ワークボールに2〜3cm角に切った肉を入れ、メタルブレードでミンチ状にする。



メタルブレードをドゥブレードにかえ、肉のミンチ、玉ねぎ、調味料を加えて、パルス操作でワークボールの中を見ながら練り混る。

クリームチーズ

3cm角に切って室温に戻したクリームチーズをワークボールに入れる。
パルス操作を2〜3回繰り返した後､連続運転する。
※量が少ないとワークボールの壁面にチーズが付くため、最低でも150gは必要です。これよりも量が少ない場合には、こまめにスパチュラで下にかき落としながら作業して下さい。

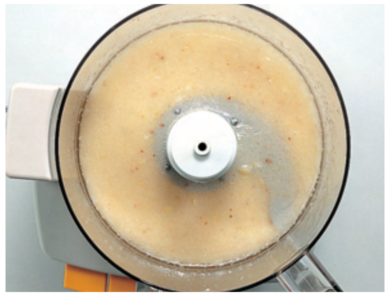
混ぜる

マヨネーズ

油以外の材料を入れ連続運転する。
オイル注ぎ口と、液体注ぎ口から油を
ゆっくり注ぐ。
(P25参照)

※ ワークボール、カバー、メタルブレードは完全に乾いたものをお使いください。
※ 卵は室温に戻しておきます。

ドレッシング



ドレッシングの材料を全部一緒に入れ
連続運転する。
細かく刻んだにんにく、しょうがなど
の入ったドレッシングの場合は、先に
それらをメタルブレードで刻んでから、
残りの材料を加えかくはんする。
(P26参照)

パイ生地

パイ生地などのように、バターを粉に
切り込んでいく生地作りにもメタルブ
レードは威力を発揮します。
粉、塩を入れパルス操作を数回行う。
バターを加え、パルス操作で粉の中に
混ぜ込みそぼろ状にする。
バターが溶ける前に数秒で粉と混ぜ込
むから失敗がありません。

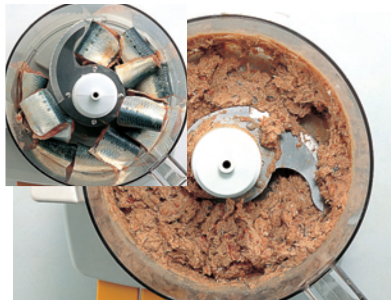
す　る

途中壁面についた材料は、スイッチを切り、カバーを外して
スパチュラでワークボールの中に落としてください。

肉のミンチ

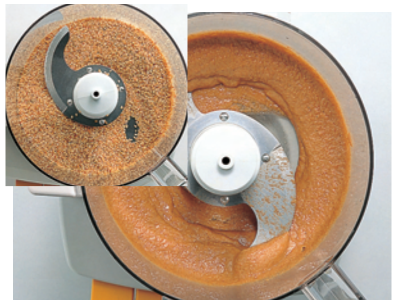
肉は筋や皮を除き、2〜3cm角に切る。
長めのパルス操作を4〜5回繰り返し粗切り
にする。好みの細かさになるまで連続運転。
(時間の目安はP19参照)
※脂身が多いとメタルブレードに絡まりやす
いので、パルスを繰り返し、粗く刻んでから
連続運転にするとよい。

いわしのすり身



うろこ、頭、内臓、皮、骨を除き、2〜
3cm角に切る。パルス操作を3〜4回
繰り返して粗切りにする。好みの細かさ
になるまで連続運転。

ごま

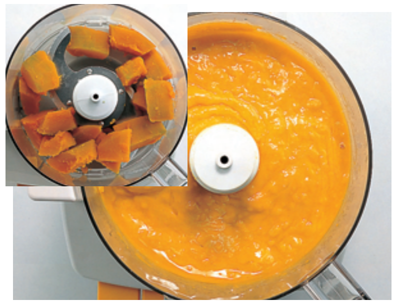


ごまは煎っておく。
すりごまは連続運転で20〜25秒。
練りごまは11〜13分位でできあがり。

ピーナッツバター

バターピーナッツを入れ連続運転。
7〜8分でペースト状になる。
好みではちみつ、砂糖を加える。

ゆでた野菜のすりつぶし

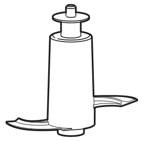


かぼちゃは皮をむき、2〜3cm角に
切って柔らかくゆでる。連続運転で細か
くピューレ状(裏ごし)にする。

ヒントとコツ

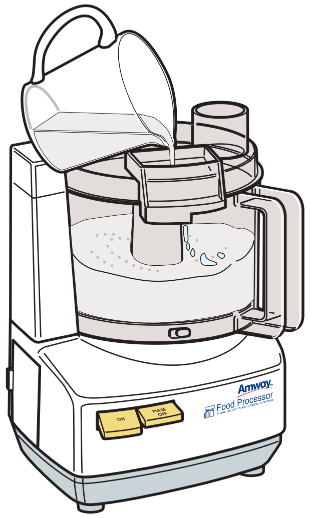
※じゃがいもなどのようにデンプン質が多い材料の場合は、粘り気がでやすいため牛乳や溶かしバターを一緒に入れて、パルス操作だけでピューレ状にします。
※ねりごま、ピーナッツバターなどは少ない分量ではワークボールの周りについてしまいうまくできません。最少量でも200g以上にしてください。

ドゥブレードの使いかた

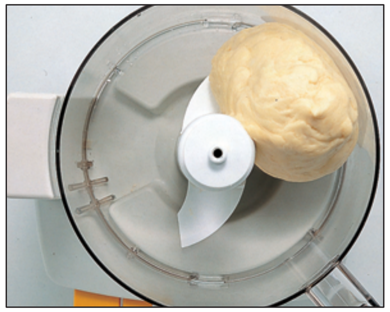


練　る

連続運転しながら液体注ぎ口から、
水をゆっくり10秒から20秒くら
いかけて注ぐ。

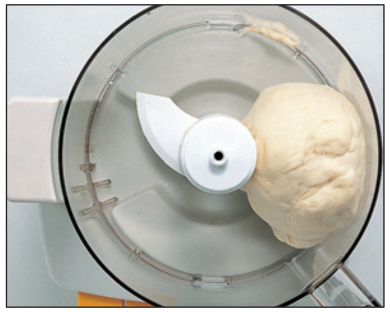


ロールパンの生地



パン生地をわずか数分で練り上げます。
粉だけを入れて10回くらいパルス操作
を繰り返す。
次にぬるま湯で溶いたイースト、卵、
バターを入れ、連続運転しながら水を
20秒くらいで注ぎ、そのまま2分連続
運転させる。
一度スイッチを切り、生地を取り出し
て上下反転させ、再度2分連続運転させ
る。(P28参照)

ピザ生地



ピザ生地もパン生地と同様、わずかな時
間で練り上げます。
最初に粉だけを入れてパルス操作を繰り
返すと、粉をふるいにかけるのと同じ効
果になります。(P27参照)

水分を多く入れ過ぎない
フードプロセッサーは短時間でパン生地をこねあげるので、手ごねのパンのレシピと比較して、水分量は少なめとなります。水分を多く入れるとパン生地がゆるくなり、ドゥブレードに生地が絡み付いて上手くこねられないことがあります。この状態で回し続けると、モーターに負荷がかかり、作動が止まることがあります。止まってしまった場合は、一度スイッチを切り、しばらく放置して、モーターが冷めてから、再度ご使用下さい。

水分量の目安

粉100g	全水分量58mlくらいまで。
粉200g	全水分量116mlくらいまで。
粉300g(最大量)	全水分量156mlくらいまで。

※水分にはイーストを溶くための水、卵、牛乳、ヨーグルトなども含まれます。

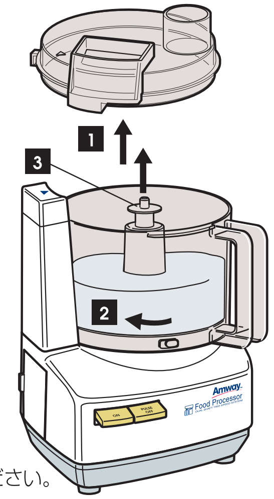
作動中は場所を離れない
特に生地作りの際にはモーターに過度の負荷がかかり、フードプロセッサーが揺れたり、動いたりします。作動中は現場を離れないようにして下さい。

できた材料の取り出しかた

⚠ 警 告 **材料の取り出しの際には、必ずスイッチをオフにし、電源プラグを抜いておきます。**

メタルブレードの場合

1. ボールカバーを外します。
2. メタルブレードをセットしたままワークボールごと時計方向に回してモーターベースから外します。
3. メタルブレードを取り出し、食材を取り出します。

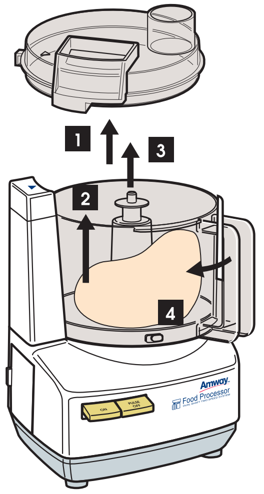


⚠ 注 意
メタルブレードは鋭利で危険です。外すとき指などをすべらせてケガをしないようにご注意ください。

もしメタルブレードが外れにくい
場合は、無理に外そうとせずに
テクニカル･ホットラインにご相談ください。

ドゥブレードの場合

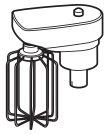
1. ボールカバーを外します。
2. パン、ピザ生地などの場合は生地を先に取り出します。
3. ドゥブレードを取り出します。
4. ワークボールを時計方向に回して、モーターベースから外します。



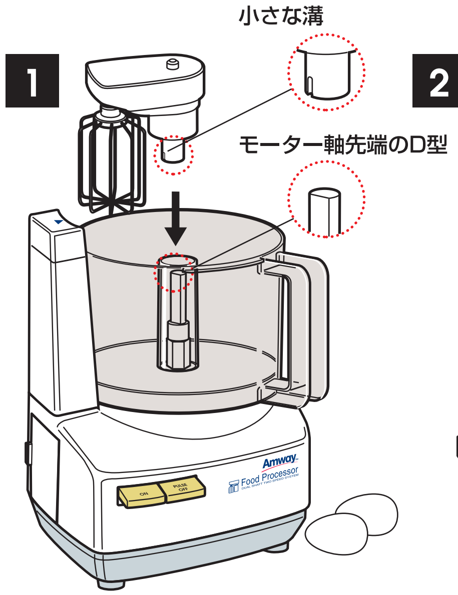
⚠ 警 告
ワークボールにメタルブレードやドゥブレードをセットしたまま、決してワークボールを傾けたり、逆さにしないでください。メタルブレードが外れてケガの原因になります。

ウィスクのセットのしかた

ワークボール、ボールカバーのセットのしかたは７ページを参照。

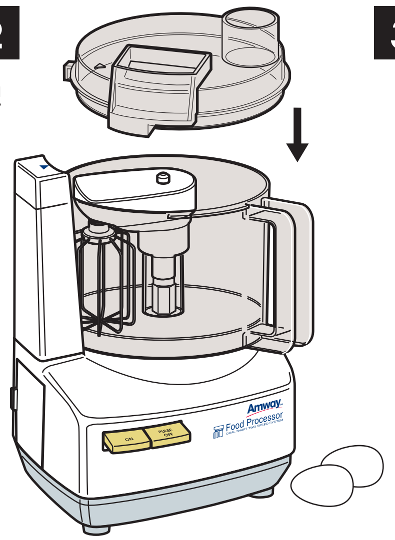


1



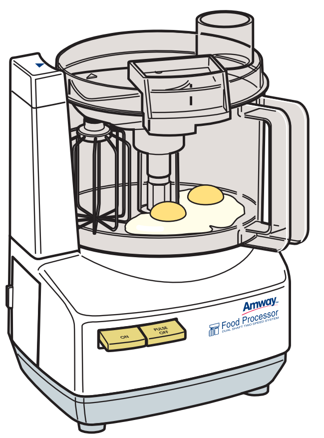
ウィスクをモーター軸にセットします。
ウィスクのモーター軸取り付け部に小さな溝があります。溝をモーター軸の先端のD型の平らな側に合わせ差し込みます。

2



正しくセットされるとビーターの先はワークボールの底すれすれまで下ります。

3



生クリーム、または卵を入れボールカバーを取り付けます。

ウィスクの使いかた

ウィスクは卵、生クリームの泡立て専用です。
バターの撹拌や粉を入れて混ぜたりすると破損の原因となります。

泡立て

全卵の泡立て

ウィスクをセットし、全卵と砂糖を加える。
パルス操作を数回行い卵をほぐす。
連続運転させ泡立てる。
約6分〜6分半で出来上がり。(卵4個の場合·常温に戻したものを使用)仕上がり具合はもったりとして、生地を落とした時に跡が残る程度です。全卵の場合は最大4個まで泡立てられます。

※作業時間は用途や好みに応じて加減してください。卵の温度、鮮度などによっても出来上がり時間が異なります。

卵白の泡立て

ウィスクをセットし、卵白と砂糖を入れる。
パルス操作を数回繰り返し卵白をほぐす。
連続運転させ泡立てる。
約3分〜3分半で出来上がり。(卵6個の場合·常温に戻したものを使用)仕上がり具合はしっかりとした角の立つ程度です。
卵白は6個分が最大容量です。

ホイップクリーム

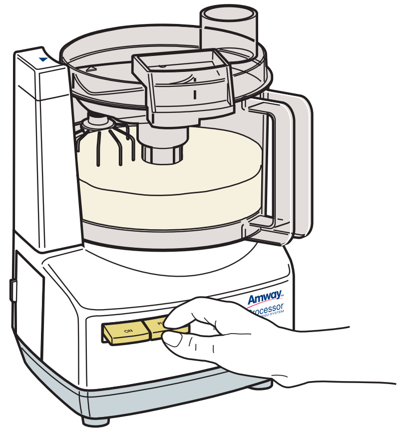
生クリーム1パック(200ml)を入れる。
連続運転させる。温度、材料の成分、脂肪分の量によって時間は異なりますが、早いものは約50秒でできあがります。
400mlが最大容量です。
10分立てに泡立てるには、約1分10秒程度かかります。

ホイップができあがりかけてからの状態はすぐに変化します。ワークボールの中の状態を確かめながら作業してください。時間をかけ過ぎると分離の原因になります。

できた材料の取り出しかた

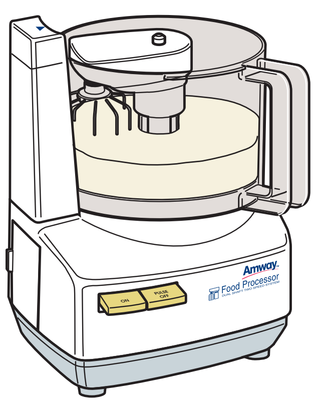
⚠ **警 告** 材料の取り出しの際には、必ずスイッチをオフにし、電源プラグを抜いておきます。

1



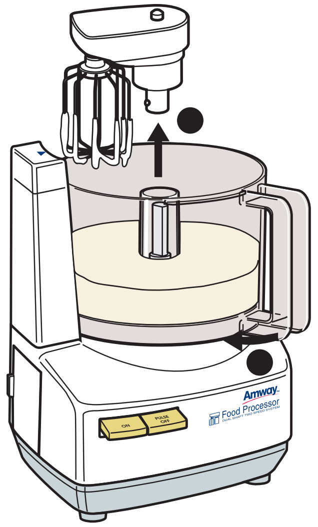
スイッチをオフにします。
ウィスクが完全に停止してから、電源プラグを抜きます。

2



ボールカバーを外します。

3

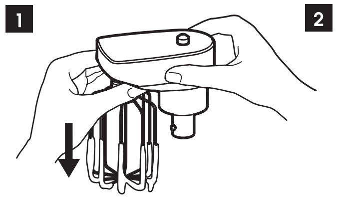


❶ ウィスクの本体をまっすぐに持ち上げて外します。
❷ ワークボールをモーターベースから外し、材料を取り出します。

使用直後、ビーターを取り付けたままウィスクを下に置かないでください。
付着している材料が垂れてウィスク本体に入り込む恐れがあります。

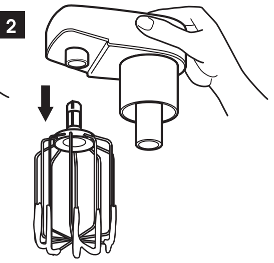
ビーターの外しかた

1



ビーターの取り付け部の下に指を差し込み、下に引き抜きます。

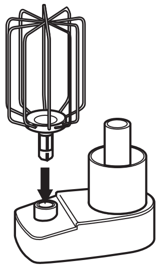
2



ビーターの取り付け、取り外しの際、無理な力を加えてビーターを変形させないようご注意ください。泡立ちが悪くなることがあります。

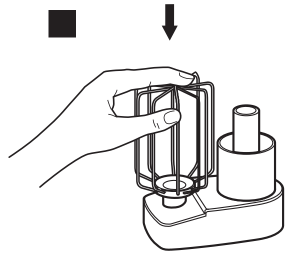
ビーターの取り付けかた

1



ビーターの取り付け部をウィスクの本体に差し込みます。

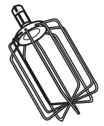
2



ビーターを「カチッ」と音がするまで上から押し込みます。

ウィスクの洗いかた

- ビーターは水洗いできます。
  ディッシュドロップなどの食器用洗剤、または中性洗剤を含ませたスポンジなどで洗います。
  よく水洗いして乾かしておきます。
  無理な力を加えてビーターを変形させないでください。



- ウィスク本体は水洗いできません。
  汚れはぬるま湯か食器用洗剤、または中性洗剤を含ませたスポンジか布でふいた後、きれいにふき取って乾かします。

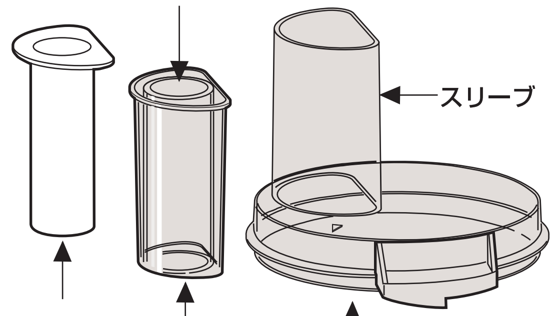
シンナー、ベンジン、磨き粉や金属タワシ、化学ぞうきんなどは使わないでください。
キズ、変形、腐食の原因になります。

オプションパーツ

各部のなまえとはたらき

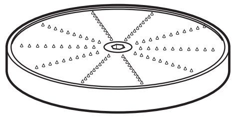
プッシャー／カバーセット

<E-3883-J>



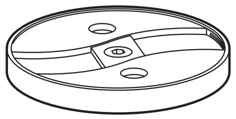
ディスクハンドル　<E-3289-J>

グレイティングディスク　<E-3294-J>



おろし金専用ディスク。
大根、にんじん、りんご、
チーズなどをおろします。

ディスクベース　<E-3290-J>

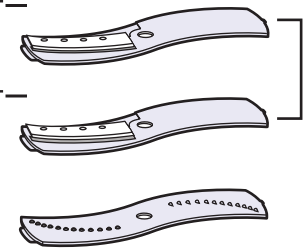


薄切り用、厚切り用スライサー、
シュレッダーをセットして使用し
ます。

薄切り用スライサー
<E-3291-J>

厚切り用スライサー
<E-3292-J>

シュレッダー
<E-3293-J>



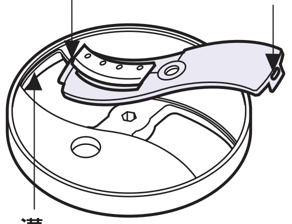
野菜や果物のスラ
イスに使用します。

野菜やチーズなどの
細切りに使用します。

薄切り用/厚切り用スライサー、シュレッダーのセット

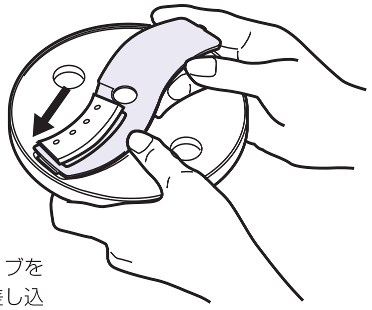
薄切り用、厚切り用スライサー、シュレッダーはディスクベースにセットして使用します。

1

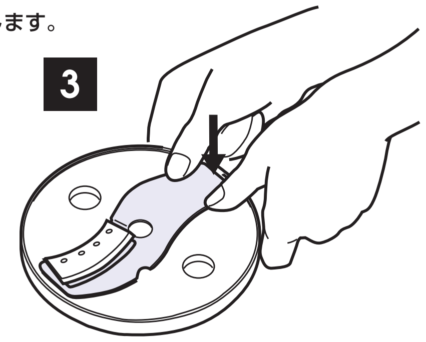


スライサーやシュレッダーのリブを
ディスクベースの溝に合わせ差し込
みます。（図中ではスライサーで表示
しています。）

2



3

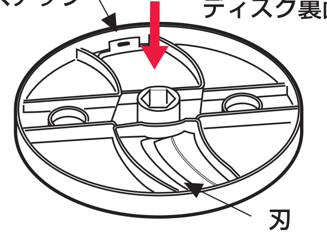


反対側のスナップを押さえ、ディスク
ベースにパチンとはめ込みます。
ディスクベースとスライサーが平らに
取り付けられているかどうか確認して
ください。

刃は鋭利で危険です。ケガをしない
よう取り扱いにはご注意ください。

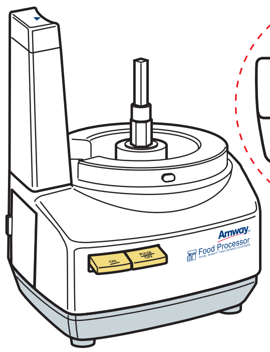
刃の取り替え

刃の取り替えをするときは、ディスク
ベースの裏側から、スナップの付いて
いる側を押してください。



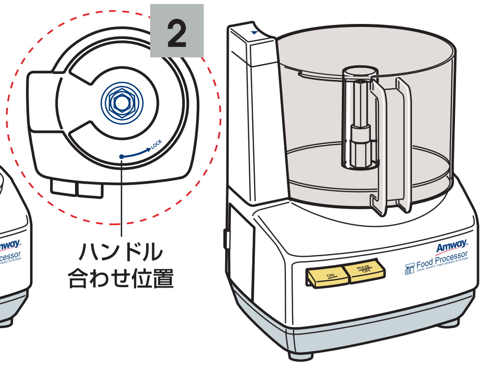
ディスク類のセットのしかた

1



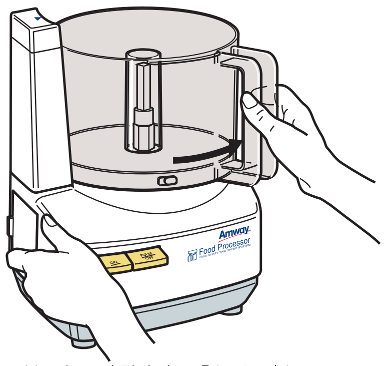
モーターベースを安定した調理台か
テーブルに置きます。

2



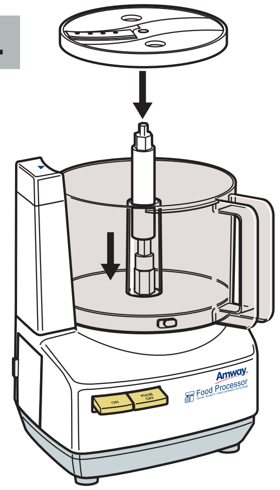
モーターベース天面の→LOCKマークの
丸印に合わせてワークボールのハン
ドルが正面になるように置きます。

3



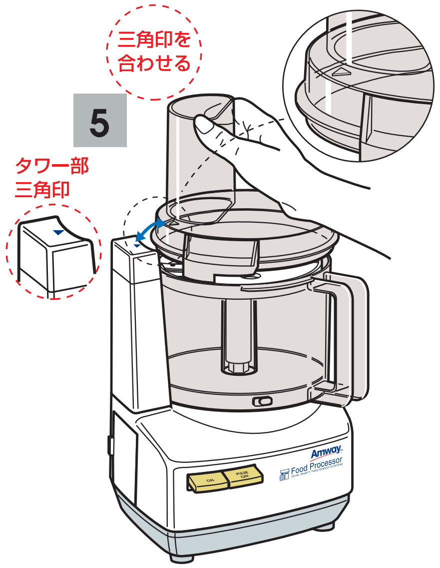
ハンドルを反時計方向に「カチッ」と
止まるまで回してセットします。
ハンドルはモーターベースの右コー
ナーにきます。

4



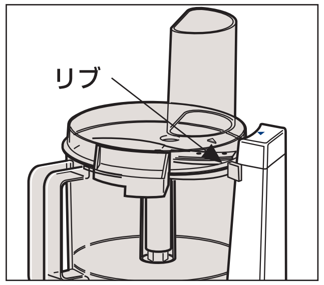
モーター軸にディスクハンドルを取
り付けます。
ディスクベースにセットしたスライ
サー、またはシュレッダーをディス
クハンドルにのせます。
グレイティングディスクは、そのま
まディスクハンドルにのせます。
（P13 薄切り用/厚切り用スライサー、
シュレッダーのセットを参照）

5



スリーブ付きカバー天面の三角印を
タワー部の三角印に合わせてワーク
ボールに水平にのせます。スリーブ
付きカバーを反時計方向に「カチッ」
と音がするまで回します。

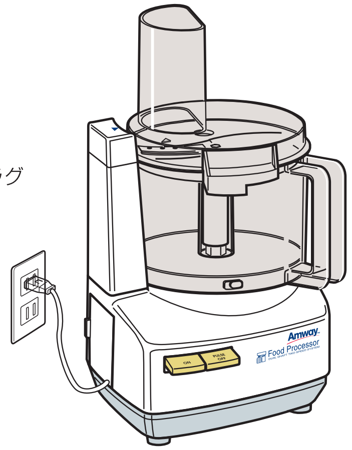
6



図のようにリブはタワー部にはまり
ます。リブが安全ロックを解除して
フードプロセッサーが作動できる状
態になります。

7

電源コードを引き出し、電源プラグ
をコンセントに差し込みます。



- 刃物部分は鋭利で危険です。
  ケガをしないようご注意ください。
- スリーブ付きカバーはグレイティ
  ングディスク、薄切り用スライサ
  ー、厚切り用スライサー、シュレ
  ッダーのディスク類を使うときの
  カバーです。

■ プッシャーの使いかた

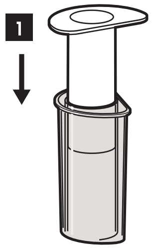
スリーブ付きカバーのスリーブに食材を入れ、プッシャーで軽く押して調理します。
また、きゅうり、セロリのように細い食材は、大プッシャーの投入口に入れ、小プッシャーで軽く押して調理します。

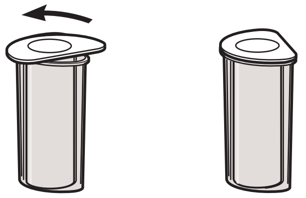
※安全にご使用いただくため、食材をスライスする際は必ずプッシャーをお使いください。

大プッシャーと小プッシャーは固定できます。

1 小プッシャーを大プッシャーに差し込みます。

2 小プッシャーを反時計方向に回すと固定されます。

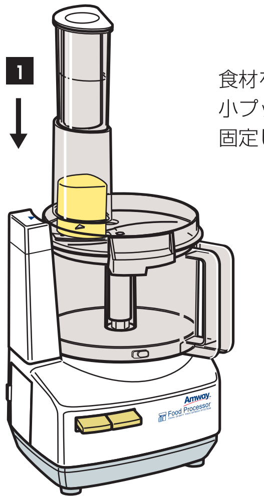




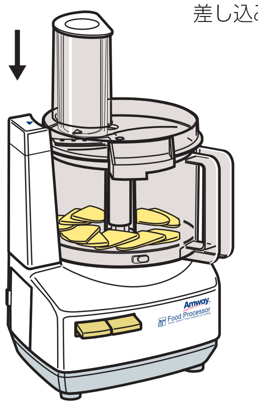
食材の入れかた

● 大プッシャーで調理するとき

食材の例 大根、れんこん、さつま芋、じゃがいも、レモン、にんじん、チーズなど



食材をスリーブに入れます。小プッシャーと大プッシャーを固定します。

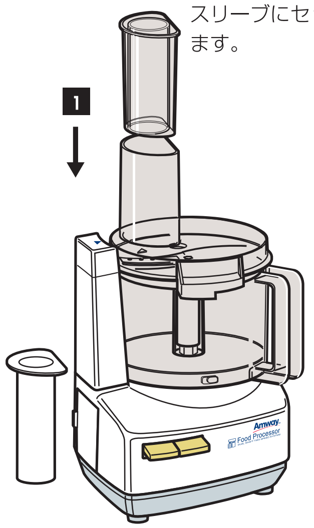


セットしたプッシャーをスリーブに差し込み軽く押します。

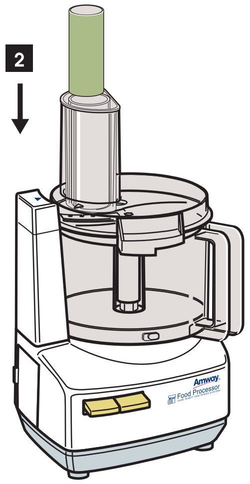
● 小プッシャーで調理するとき

食材の例 きゅうり、セロリなど細いもの

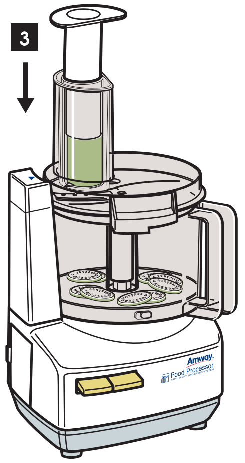
小プッシャーは大プッシャーをスリーブにセットしてから使います。



1 大プッシャーをスリーブにセットします。



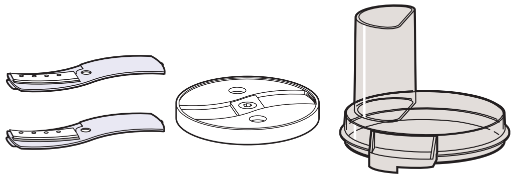
2 大プッシャーの投入口に食材を入れます。



3 小プッシャーで食材を軽く押さえます。

スリーブ付きカバーを使用します。

薄切り用/厚切り用スライサーの使いかた

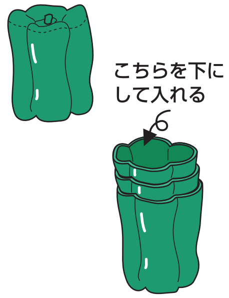


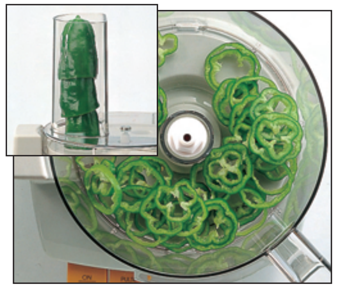
スライス

ピーマンのスライス

ピーマンは端を切り落とし種を除く。2～3個を積み重ね、切り口を下にしてスリーブに入れる。大プッシャーと小プッシャーを固定し、連続運転しながら、プッシャーを軽く押さえる。

ピーマンの切りかた

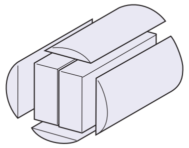


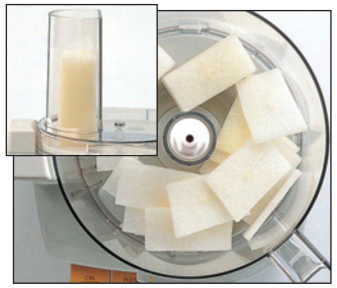


大根の短冊切り

大根を短冊切りにする場合は、横に寝かせてスリーブに入れる。スライサーに当たる面を水平に切っておくときれいにスライスできます。きゅうり、人参を縦にスライスする場合も同じ要領です。大プッシャーと小プッシャーを固定し、連続運転しながら、プッシャーを軽く押さえる。

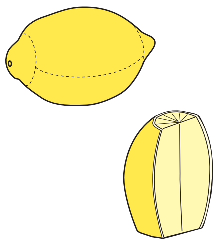
大根の切りかた



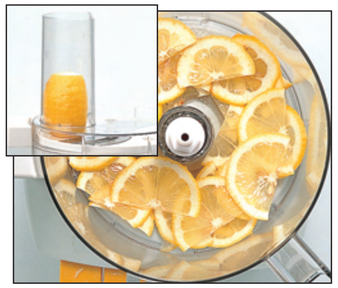


レモンのスライス

レモンは両端を切り落とし、縦半分に切ってスリーブに縦に入れる。大プッシャーと小プッシャーを固定し、連続運転しながら、プッシャーを軽く押さえる。

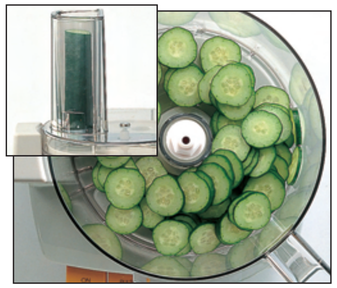


レモンの切りかた



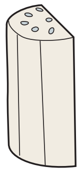
きゅうりの輪切り

大プッシャーをスリーブ付きカバーにセットする。きゅうりの片側を水平に切り落す。最初はきゅうりの上部を手で持って、連続運転しながらスライスする。きゅうりの上部が投入口に入ったら、小プッシャーで軽く押さえてスライスする。

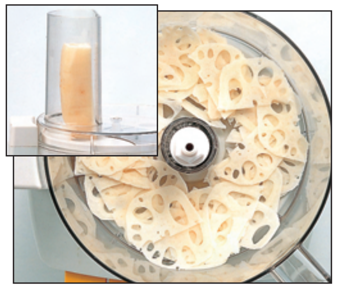


れんこんのスライス

れんこんは皮をむき長さは 7～8 cmのスリーブに入る大きさに切ってスリーブに立てて入れる。大プッシャーと小プッシャーを固定し、連続運転しながら、プッシャーを軽く押さえる。



れんこんの切りかた



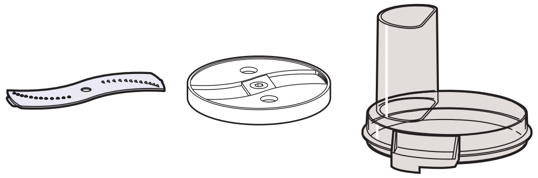
スライサーは野菜や果物のスライス以外にご使用にならないでください(野菜、果物でも冷凍したものはご使用にならないでください)。破損の原因となります。冷凍果物でアイスクリームやシャーベットをお作りになる場合は、メタルブレードをお使いください。

ヒントとコツ(食材の入れかた)

※セロリのように上下の大きさに違いのある材料は、上下を交互に入れるときれいに切れます。
※小さな材料は 2～3 段に積み重ねて切ると効率よく作業できます。
※細い材料はスリーブの壁、正面側に寄せて切ると食材の転倒を防ぐことができます。

スリーブ付きカバーを使用します。

シュレッダーの使いかた

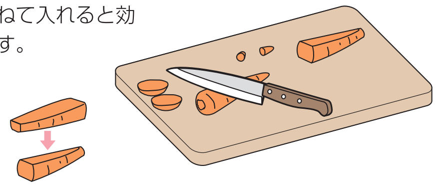


細切り

じゃがいもの細切り

じゃがいもは皮をむき、シュレッダーの刃に当たる面を水平に切っておく。シュレッダーをセットし、スリーブ付きカバーを取り付ける。大プッシャーと小プッシャーを固定する。
じゃがいもをスリーブに入れ、連続運転しながらプッシャーを軽く押さえる。

にんじんなど野菜の細切りをするときは、上下を平にカットして、スリーブに積み重ねて入れると効率良く作業できます。



にんじんの重ねかた

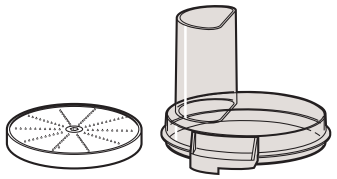
プロセスチーズのシュレッダー

プロセスチーズをスリーブに入れる。大プッシャーと小プッシャーを固定し、連続運転しながらプッシャーを軽く押さえる。

あまり柔らかいチーズは変形して切れたり、シュレッダーの刃の部分で詰まってしまいます。柔らかなチーズは半冷凍にするときれいにスライスすることができます。また、あまり硬いものを調理すると、シュレッダーの刃の損傷の原因になります。

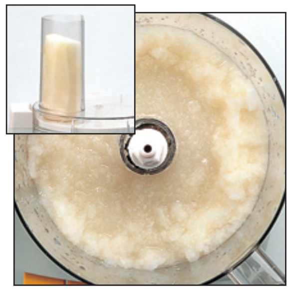
グレイティングディスクの使いかた

おろす



皮をむき、ディスクに当たる面を水平に切っておく。
大プッシャーと小プッシャーを固定しておく。スリーブに水平に切った面を下にして並べ、連続運転しながら、プッシャーを軽く押さえる。

大根のおろし



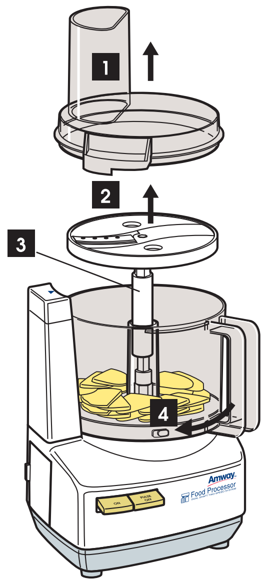
長いものとろろ

大和いも、自然薯などの粘りの強いイモは、グレイティングディスクのディスクから落ちきらないため、うまくおろすことができません。

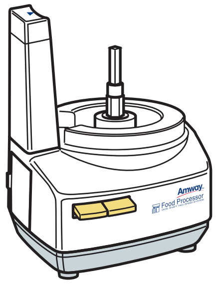
できた材料の取り出しかた

材料の取り出しの際には、必ずスイッチをオフにし、電源プラグを抜いておきます。

1. スリーブ付きカバーを外します。
2. ディスクの端をまっすぐに持ち上げて外します。
3. ディスクハンドルをモーター軸から抜きます。
4. ワークボールを時計方向に回して、モーターベースから外し、食材を取り出します。

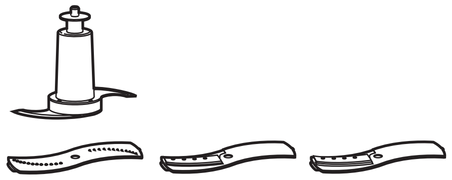


お手入れのしかた ウィスクの洗いかたはP12参照



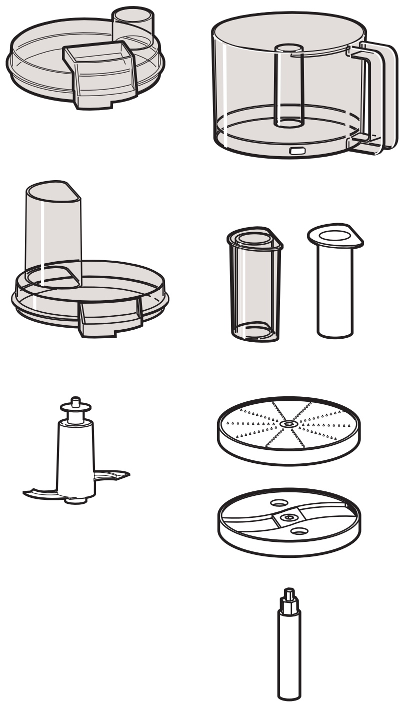
モーターベース

●汚れはフキンでふき取ってください。
モーターベースは絶対に水につけたり、水洗いしないでください。
シンナー、ベンジン、磨き粉や金属タワシ、化学ぞうきんなどは使わないでください。
キズ、変形、腐食の原因になります。



メタルブレード、薄切り用スライサー、厚切り用スライサー、シュレッダー

●柄の付いたブラシなどで洗うと良いでしょう。
洗った後、乾いた布で水気を拭き取り、よく乾かします。
刃は鋭利で危険です。ブレードやディスクを洗うときは、刃に十分注意してください。



ワークボール、ボールカバー、プッシャー/カバーセット、ドゥブレード、グレイティングディスク、ディスクベース、ディスクハンドル

●水洗いできます。食器洗い機でも洗えます。
食器洗い機でワークボールを洗うときは下向きに被せて入れてください。

●ワークボール、ボールカバーの汚れはディッシュドロップなどの食器用洗剤、または中性洗剤を含ませたスポンジなどで洗います。
よく水洗いして乾かしておきます。
シンナー、ベンジン、磨き粉や金属タワシ、化学ぞうきんなどは使わないでください。キズ、変形、腐食の原因になります。

●プッシャーの中に細かな材料が入ったときは、水を流しながら、びん洗い用の細いブラシで洗うと良いでしょう。
よく水洗いして乾かしておきます。

●にんじんなどを調理したとき、ディスクベースなどに食材の色が付着するすることがあります。使用直後にレモンの皮でこすると簡単に色を落とすことができます。

材料のめやすと下ごしらえ

メタルブレード

切る・きざむ

ワークボールの壁面に付いたままの材料は、スイッチを切り、カバーを外してスパチュラで中に落とし、再び回します。

材料	準備	分量	作りかた
パセリ	茎を取り除き、水気をふき取っておく。	100g(最大量)	ONで連続運転。
玉ねぎ	2~3cm角に切っておく	400g(最大量)	パルス操作で好みの細かさまで。
にんじん	皮をむき2~3cm角に切っておく。	400g(最大量)	

する

材料	準備	分量	作りかた
肉のミンチ (牛、豚、鶏)	筋を除き2~3cm角に切っておく。鶏肉は皮を除いておく。薄切り肉の場合は4~5cmの長さに切っておく。	生肉 300g (最大量) 半冷凍肉 350g (最大量)	長めのパルス操作を4～5回繰り返してから、ONで30秒間連続運転。 カバーを開け、ボール壁面についた肉を落とし、パルス3~4回で仕上げる。脂分や筋が多いと刃に絡まる時があります。絡まった部分を取り除き、再度作動させます。 肉は半冷凍(角切りの肉が手でほぐれるくらい)にしておくときれいにミンチできます。
すり身 白身魚 いわし	頭、内臓、骨、皮、うろこを除き2～3cm角に切っておく。	500g(最大量) 500g(最大量)	パルス操作で好みの細かさまで。 すり身にする場合には、連続で約30秒。
すり身 いか	内臓を除き、2～3cmに切っておく。	400g(最大量)	パルス操作で好みの細かさまで。
ごま すりごま	煎っておく。	400g(最大量)	ONで20秒~25秒間連続運転。
ごま ねりごま	煎っておく。	350g(最大量) 200g(最少量)	ONで11~13分連続運転。途中で3回くらいスイッチを切り、ワークボールの壁面についたごまをスパチュラで中に落とす。※
クリームチーズ	室温に戻して3cm角に切っておく。	150g(最小量) 350g(最大量)	ONで滑らかになるまで連続で20~30秒。 柔らかさの状態により時間は異なります。
カボチャ (またはにんじん)	皮をむき2～3cm角に切り、茹でておく。	500g(最大量)	パルス操作を2~3回繰り返してからONでペースト状になるまで連続運転。

※ねりごまの場合完成するまでにこの製品の定格時間(10分)より長くかかりますが、消費電力が低く製品に負担がかからないため、問題なく連続運転で調理できます。

混ぜる

材料	準備	分量	作りかた
マヨネーズ サラダ油(200ml) 卵1個·酢大さじ1 好みで塩·砂糖·マスタード	卵は室温に戻しておく。 ※ワークボール、メタルブレード、ボールカバーは乾いたものを使用してください。	350ml(最大量)	P25お料理集参照。 投入口は40mlの容積で、約1分20秒で油が落ちます。
ドレッシング		350ml(最大量)	P26お料理集参照。
ハンバーグ 牛肉·玉ねぎ·卵など		550g(最大量)	P23お料理集参照。
餃子の具	豚肉は3～4cm角に切っておく。白菜は茹でて3cm位に切り、水気を絞っておく。	550g(最大量) (水気を絞った後の量)	しょうが、ねぎをパルス操作で刻む。白菜、にらを加えパルス操作で刻んで取り出して水気を絞る。豚肉をミンチ状に刻む。全部の材料を合わせて混ぜる。
ケーキ、クッキー生地	薄力粉、バター、砂糖、卵、牛乳、果物、ナッツ類等	500g(最大量)	P29お料理集参照。

※水分だけで400ml以上入れるとワークボールとボールカバーの縁から漏れる事があります。
※粘りのある生地の場合、連続運転などで回し過ぎると、ブレードの中に生地が入り込んでしまい、ブレードが取れなくなることがあります。
粉合わせをする際には、パルス操作で行って混ぜるようにして下さい。

表示の作業時間は目安です。用途や好みに応じて加減してください。
地域によりモーターの回転数が違うことで作業時間が異なります。
ワークボールの中を見ながら作業を進めるようにしてください。
(※モーターの回転数は電源の周波数によって異なります。)

ドゥブレード

練る

材料	準備	分量	作りかた
パン生地	強力粉 300g、砂糖、塩、バター、卵、イースト、水	合計500g (最大量)	P10、P28お料理集参照。
ピザ生地	薄力粉、強力粉(合わせて300g) 塩、砂糖、オリーブ油、イースト、水	合計500g (最大量)	P10、P27お料理集参照。

※すべての食材を合わせた合計が500g。粉のみでの最大量は300gです。

ウィスク

泡立て

●分量以上で行うと、ワークボールからあふれる場合があるのでご注意ください。
●生クリームは温度、成分、材質などで作業時間が異なります。ワークボールの中の状態を確かめながら泡立て過ぎに注意して作業をしてください。

材料		準備	分量	作りかた
生クリーム		冷蔵庫で冷やしておく。	400ml (最大量)	ONで好みの状態になるまで連続運転。ワークボールの中を見ながら泡立て過ぎに注意して作業を進めてください。温度、成分などで時間は異なります。
卵	全卵	室温に戻しておく。 (全卵4個に対し砂糖110gの割合)	M玉4個 (最大量)	最初から砂糖を加え、パルス操作で卵をほぐしてからONで連続運転。 50HZ地域 6分～6分半 60HZ地域 分～ 分 秒
	卵白	室温に戻しておく。 (卵白6個に対し砂糖40gの割合)	M玉6個 (最大量)	最初から砂糖を加え、パルス操作で卵白をほぐしてからONで連続運転。 50HZ地域 3分～3分半 60HZ地域 分～ 分 秒

卵の泡立ての目安時間は、全卵はもったりとして、「の」の字が書ける程度。卵白はしっかりとした角が立つくらいが目安です。どちらも室温に30分以上出したものを使用。冷蔵庫から出したての卵では全卵の場合さらに時間が3~4分長くかかる場合があります。

ディスク類をご使用になるときはスリーブ付きカバーを使用します。
材料をスリーブ、または大プッシャーに入る大きさに切って作業します。

グレイティングディスク

おろす

材料	仕上がり	準備
大根 にんじん れんこん	おろし	皮をむきスリーブに入る大きさに切る。
長いも	とろろ	
パルメザンチーズ	粉チーズ	スリーブに入る大きさに切る。

※自然薯、大和いも、つくねいもなどはできません。

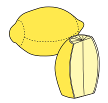
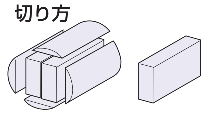
適さない食材例
固い材料
ハードチーズ、ロックアイス、冷凍食品、乾燥大豆、乾燥昆布、煮干し、香辛料(ナツメグなど)コーヒー豆、漢方薬(朝鮮人参など)、お茶の葉など。

粘りが強いもの、粘りが出るもの
つくねいも、大和いも、納豆、茹でたじゃがいも

その他
鶏皮肉、すじ肉、脂身の多い肉
※いも類の裏ごしにはシュレッダーディスクを使います。
※ミル機能はないので、乾燥した食材を粉砕し、粉末状にすることはできません。メタルブレードの破損やモーター故障の原因になります。

スライサー

スライス

材料	仕上がり	準備
玉ねぎ にんじん 大根 じゃがいも	スライス	皮をむきスリーブに入る大きさに切る。
きゅうり セロリ	スライス	大プッシャーの投入口に入れる。
レモン	スライス	スリーブに入る大きさに切る。 
大根 にんじん	短冊切り	野菜の切り方を図のように切ってスリーブに入れる。 切り方 

シュレッダー

細切り

材料	仕上がり	準備
にんじん 大根 じゃがいも	細切り	皮をむきスリーブに入る大きさに切る。
プロセスチーズ	細切り	スリーブに入る大きさに切る。

お料理集

作業時間は目安です。好みに応じて加減してください。

サーモンのシュウマイ

メタル

シュウマイの具の材料(30個分)

Ⓐ	生鮭(皮無し)	350g	Ⓑ オイスターソース	大さじ1
Ⓐ	卵白	1個	酒	小さじ2
	れんこん	350g	ごま油	小さじ1
	しょうが	1片	塩	小さじ½
	万能ねぎ	適量	砂糖	少々

準備 生鮭は皮、骨を取り除き2cm角に切っておく。
れんこんは皮をむき、2cm角に切っておく。
別にしょうが1片(分量外)を飾り用に細切りにしておく。

COOKING

1. メタルブレードをセットして、しょうがを入れ、パルス操作でみじん切りにする。万能ねぎ、れんこんを加え、パルス操作を繰り返してみじん切りにする。
2. ①のワークボールにⒶ、Ⓑを入れ、パルス操作を粗みじんになるまで繰り返す。取り出して30個に分ける。
3. ②の具をシュウマイの皮で包む。
シュウマイの上にしょうがの細切りをのせ、蒸し器に入れ15分蒸す。

皮の材料(30枚分)

ドゥ

Ⓐ	強力粉	80g
Ⓐ	薄力粉	80g
Ⓐ	塩	少々
	水	80ml

COOKING

1. ドゥブレードをセットし、Ⓐを入れ、パルス操作をする。
連続運転しながら、水を液体注ぎ口から少しずつ注ぎ、注ぎ終えてから更に約2分間回す。
2. 生地を取り出して一つにまとめ、軽くこねる。
丸くまとめてからラップに包み約30分 ねかせる。
3. ねかした生地を丸い棒状に伸ばし30個に切る。打ち粉をしながら手の平でつぶし、直径10cmくらいの丸型にめん棒で伸ばす。
作業中に残りの生地はラップでおおい、乾かないようにする。

白身魚の椀だね

メタル

材料(4人分)

	白身の魚(鯛など)	150g(正味)	**すまし汁**	
	えび(殻付き)	70g(正味)	だし汁	5カップ
Ⓐ	卵白	½個	塩	小さじ1
Ⓐ	しょうが汁	小さじ½	しょうゆ	小さじ1
Ⓐ	だし汁	大さじ1	酒	小さじ½
Ⓐ	片栗粉	大さじ½	好みの野菜	
Ⓐ	酒	小さじ1	椎茸、ねぎ、三つ葉……	
Ⓐ	塩	少々	適量	

準備 魚は皮、骨を取り除き2cm角に切っておく。
えびは殻、背わたを取り除き、水気をふき取っておく。

1. メタルブレードをセットし、魚、えびを入れ、パルス操作でミンチ状にする。
Ⓐの材料を加え、連続運転でよ混ぜ合わせペースト状にする。
2. ①を8個に分け丸く団子にする。
すまし汁を火にかけ、沸騰したら団子をすまし汁に落とす。浮き上がってきたらできあがり。
3. 椎茸、ねぎ、みつ葉など、好みの野菜を添える。

れんこん磯部揚げ

グレイティング　メタル

材料(4人分)

れんこん	400g	Ⓐ	卵	1個
鶏肉	50g	Ⓐ	小麦粉	½カップ
のり	1枚	Ⓐ	塩	少々
			揚げ油	

準備 れんこんは皮をむいて酢水につけておく。
のり1枚を短冊形に12に切っておく。
鶏肉は2cm角に切る。

COOKING

1. スリーブ付きカバーを用意し、グレイティングディスクをセットする。れんこんをスリーブに入れおろす。
取り出してふきんで水気を絞っておく。
2. メタルブレードをセットし、鶏肉を入れ、パルス操作でミンチにする。
3. ②に①、Ⓐを入れパルス操作で混ぜ合わせる。
4. 12個に分け、それぞれ俵形に整えのりで巻く。
揚げ油を170℃に熱し揚げる。

グレイティングディスクはオプションパーツです。
スリーブ付きカバーを使用します。

ずんだ餅

メタル

材料(4人分)

	枝豆	400g	もち米	120g
Ⓐ	砂糖	60g	水	50ml
Ⓐ	塩	少々		
Ⓐ	みりん	大さじ2		

準備 枝豆は塩茹でしてさやから出し、薄皮を除く。
枝豆は正味200g位になる。
もち米は4時間くらい水に浸し、ざるにあけて2時間くらいおいて水気を切っておく。

COOKING

1. メタルブレードをセットし、もち米を入れ連続運転して細かく砕く。微粉状になったら(約2分)、水を液体注ぎ口から少しずつ加えてこねる。※
取り出して20個に分け、小さく丸める。
2. ①を蒸し器に入れて15分間蒸す。
3. メタルブレードをセットし、ワークボールに枝豆を入れ、1分間連続運転する。
Ⓐを加えて、さらに1分間連続運転させ、取り出す。
4. ②と③を器に盛り付ける。

※もち米を微粉状にしてから加える水の量は、もち米に含まれていた水分量、水に浸しておいた時間、水きりの状態などで微妙に異なります。水を加え過ぎるとどろどろになり団子状にまとめられなくなります。液体注ぎ口からゆっくりと注ぎ、途中の状態を確かめながら進めてください。

ハンバーグステーキ

メタル

材料(4人分)					
牛肉	300g	Ⓐ	卵	小1個
玉ねぎ(小½個)	75g	Ⓐ	ウスターソース	大さじ1
食パン(6枚切り)	½枚	Ⓐ	塩	小さじ1
		Ⓐ	こしょう	少々

準備　牛肉は2～3cm角に切っておく。
玉ねぎは2～3cm角に切っておく。
食パンは4つに切っておく。

COOKING

❶ メタルブレードをセットし、食パンを入れ、パルス操作で生パン粉にして取り出す。

❷ 玉ねぎを入れパルス操作でみじん切りにする。フライパンにサラダ油(分量外)を入れて熱し、玉ねぎをよく炒めて冷ましておく。

❸ ワークボールに牛肉を入れ、パルス操作を数回繰り返し、さらに10秒間連続運転する。
スイッチを切り、ボールカバーを外し、スパチュラで壁面についた材料を中に混ぜ込む。
さらに10秒間ほど連続運転してミンチにする。

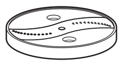
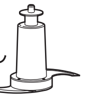
❹ ③に①、②とⒶを加え、パルス操作を数回繰り返す。
混ざり合ったらスパチュラで壁面に付いた材料を中に落とし、パルス操作を3回くらいして仕上げる。
取り出して4個に分け、丸めて焼きあげる。

ヒントとコツ

ドゥブレードでの混ぜ合わせ

メタルブレードを使って混ぜ合わせを続けると、材料が細かくピューレ状に刻まれてしまうことがあります。
それぞれの材料がほどよく刻まれているときは、メタルブレードのかわりにドゥブレードを使って混ぜ合わせると粗さを残したまま調理できます。

野菜の白和え

シュレッダー

メタル


材料(4人分)				
木綿豆腐	1丁		ほうれん草	½束
白煎りごま	大さじ3		しめじ	½パック
Ⓐ 酒	小さじ1		にんじん(小½本)	80g
Ⓐ しょうゆ	小さじ1	Ⓑ	だし汁	小さじ1
Ⓐ 砂糖	大さじ2	Ⓑ	しょうゆ	小さじ1
Ⓐ 塩	小さじ1			

準備
木綿豆腐は大きく切って熱湯で茹で、水気を切っておく。
ごまは煎っておく。
にんじんはスリーブに寝かせて入る大きさに切っておく。
しめじは石づきを除き小房に分けゆでておく。
ほうれん草は茹でて水気をきり、2cmに切る。

COOKING

❶ メタルブレードをセットし、ごまを入れ、20秒連続運転する。豆腐とⒶを加え、さらに20秒連続運転して取り出す。

❷ スリーブ付きカバーを用意し、シュレッダーをセットする。にんじんをスリーブに入れ、細切りにして取り出す。

❸ にんじんを茹でてザルにあげ、ボールうつす。

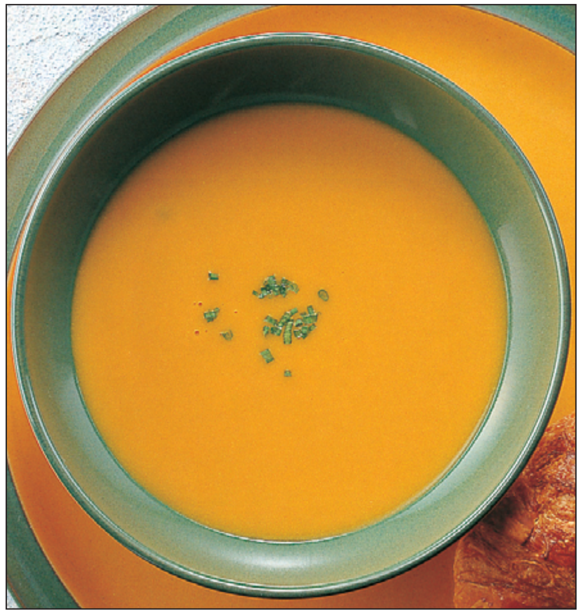
❹ ③にほうれん草としめじを合わせ、Ⓑをふって味付けする。

❺ ④の汁気をきり、①と和える。

シュレッダーはオプションパーツです。
スリーブ付きカバーを使います。

パンプキンスープ

メタル



材料(4人分)			
かぼちゃ	200g	生クリーム	50ml
玉ねぎ(中¼個)	50g	砂糖	少々
バター	大さじ1	塩	少々
Ⓐ 固形スープ	1個	こしょう	少々
Ⓐ 水	400ml		

準備　かぼちゃは皮と種を除き、2～3cm角に切っておく。玉ねぎは薄切りにしておく。

COOKING

❶ ソースパンにバターを溶かし、玉ねぎを透き通るまで炒める。かぼちゃを加えて焦がさないように炒める。

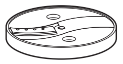
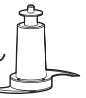
❷ Ⓐを加え、かぼちゃが柔らかくなるまで煮る。

❸ ざるとボールを用意し、スープをこして汁と野菜に分ける。こした野菜をメタルブレードをセットしたワークボールに入れ、ピューレ状になるまで連続運転する。

❹ ③と汁をソースパンにもどし、ひと煮立ちさせ、生クリームを加え、砂糖、塩、こしょうで味を整える。

❺ スープボールに注ぎ、お好みでさいの目に切った食パンをサラダ油で揚げて、スープに浮かす。

じゃがいもとトマトの冷たいスープ

厚切り用

メタル


材料(4人分)			
じゃがいも(中2個)	200g	Ⓐ 固形スープ	1個
玉ねぎ(中½個)	100g	Ⓐ 水	400ml
長ねぎ	½本	牛乳	70ml
トマト(中1個)	200g	塩	少々
バター	小さじ4	こしょう	少々

準備　じゃがいもと玉ねぎは皮をむきスリーブに入る大きさに切っておく。
トマトは皮をむき種を除いておく。

COOKING

❶ 厚切り用スライサーをセットし、じゃがいもをスライスして取り出し、水をはったボールに入れてさらす。

❷ 玉ねぎ、長ねぎもスライスして取り出す。

❸ メタルブレードに取り替え、トマトを入れパルス操作で粗みじんにして取り出す。大さじ2だけ浮実用に分けておく。

❹ ソースパンでバターを熱し、②を透き通るまで炒め、①、③を加え焦がさないように炒める。

❺ Ⓐを加え中火にして20～30分煮る。

❻ ざるとボールを用意し、スープをこして汁と野菜に分ける。こした野菜をメタルブレードをセットしたワークボールに入れ、ピューレ状なるまで連続運転する。

❼ ⑥を 汁の残っているボールに移し、牛乳を加えてのばし、塩、こしょうで味を整え冷蔵庫で冷やす。

❽ 器に盛り分け、浮実用のトマトを散らす。

厚切り用スライサーはオプションパーツです。
スリーブ付きカバーを使用します。

えびのムース

直径5.5cmの耐熱容器(スフレ型)5個分。

メタル

材料

Ⓐ	白身魚	100g
Ⓐ	小えび	200g
Ⓐ	塩	小さじ⅓
Ⓐ	ナツメグ	少々
Ⓐ	カエンペッパー	少々
Ⓐ	黒こしょう	少々
	生クリーム	150ml
	バター	少々

[ヨーグルトソース]

Ⓑ	ヨーグルト	150ml
Ⓑ	サワークリーム	50ml
Ⓑ	白ワイン	少々
	塩	少々
	白こしょう	少々

準備 白身魚は2〜3cm角に切る。
えびは殻、背わたを取り除き、水気をふき取っておく。

COOKING

1. メタルブレードをセットし、Ⓐを入れパルス操作を数回繰り返して白身魚、えびをみじん切りにする。
2. ①を連続運転にして液体注ぎ口から生クリームを注ぎ、その後約1分間連続運転する。
3. スフレ型にバターをたっぷり塗り②を入れ、クッキングホイルで覆う。
4. オーブンの天板に熱湯を張り、③を乗せ、170℃で30〜40分蒸し焼きにする。
焼き上がったら型のまま冷ます。
5. 冷めたら型から出し、ヨーグルトソースを添える。

[ヨーグルトソース]

1. メタルブレードをセットし、Ⓑを入れ連続運転で滑らかになるまで混ぜる。
塩、白こしょうを加え味を整える。

マヨネーズ

メタル

材料

Ⓐ	卵	1個
Ⓐ	酢	大さじ1
Ⓐ	マスタード	大さじ1
Ⓐ	塩	小さじ½
Ⓐ	こしょう	少々
	油	200ml
	(オリーブ油40mlとサラダ油160mlの混合)	

COOKING

1. メタルブレードをセットし、Ⓐを入れる。
2. 連続運転させながらオイル注ぎ口の中に油を1回分注ぎ、小さな穴からワークボールに落とす。
3. オイル注ぎ口から油が落ち切ったら、残りの油を液体注ぎ口から少しずつ注ぐ。
3分間弱でマヨネーズができあがり。

●トマトケチャップとレモン汁を加えてオーロラソースなど、いろいろなバリエーションが簡単に楽しめます。

ヒントとコツ

ワークボール、メタルブレードは完全に乾いた状態でご使用ください。
水分がついたままで作業すると分離して失敗することがあります。
卵は室温に戻しておきます。

バラエティディップ

メタル

ハムディップ

ハム	100g
赤ピーマン	1個
玉ねぎ	中¼個
生クリーム	100ml
マヨネーズ	大さじ3
塩	少々
こしょう	少々

準備
ハムは2cm角に切っておく。
赤ピーマンはへたを切り落とし、種を取り除いて2cmに切っておく。
玉ねぎは2cm角に切っておく。

チーズディップ

クリームチーズ	150g
セロリ	¼本
玉ねぎ	中¼個
生クリーム	30ml
塩	少々
こしょう	少々

準備
クリームチーズは2cm角に切っておく。
玉ねぎは2cm角に切っておく。
セロリは2cm角に切っておく。

卵ディップ

卵	4個
玉ねぎ	中¼個
マヨネーズ	80ml
塩	少々
こしょう	少々
マスタード	適宜

準備
卵は硬茹でし殻をむいておく。
玉ねぎは2cm角に切っておく。

COOKING

メタルブレードをセットし、材料を入れパルス操作でペースト状にする。

フレンチドレッシング

メタル

材料は油、酢、塩、こしょうを入れます。分量は基本的には油3に対し酢1の割合です。油や酢の材料を代えることにより、バリエーションが楽しめます。

材料

油(オリーブ油またはサラダ油)	300ml
酢(またはレモン汁)	120ml
にんにく	1片
玉ねぎ(小¼個)	30g
塩	小さじ1弱
砂糖	小さじ1
こしょう	少々

準備 玉ねぎは2cm角に切っておく

COOKING

1. メタルブレードをセットし、にんにくと玉ねぎを入れ、パルス操作でみじん切りにする。
2. 油以外の材料を入れパルス操作を数回繰り返す。
3. 連続運転にして、液体注ぎ口から油をゆっくり注ぐ。
注ぎ終わっても5秒ほど連続運転させる。

タルタルソース

材料

マヨネーズ	1カップ
ゆで卵	1個
ピクルス(きゅうり)	½本
玉ねぎ	3cm角 1個

COOKING メタルブレードをセットし、ゆで卵は半分に切り、玉ねぎ、ピクルスと一緒に入れ、パルス操作でみじん切りにする。
マヨネーズを加えパルス操作で混ぜる。

ヨーグルトドレッシング

材料

プレーンヨーグルト	100ml
酢	大さじ1
塩	小さじ1
こしょう	少々
サラダ油	大さじ2

COOKING メタルブレードをセットし、材料を入れ、連続運転で混ぜ合わせる。

中華ドレッシング

材料

	しょうが	1片
	サラダ油	60ml
Ⓐ	酢	150ml
Ⓐ	しょうゆ	120ml
Ⓐ	ごま油	大さじ2
Ⓐ	砂糖	大さじ2

COOKING メタルブレードをセットし、皮をむいたしょうがを入れ、パルス操作でみじん切りにする。
Ⓐを入れ、連続運転で液体注ぎ口からサラダ油をゆっくり注ぐ。

ピザ

ピザ生地（18cmの大きさで3枚分）

材料				
Ⓐ	強力粉	180g	Ⓑ イースト	4g
	薄力粉	70g	Ⓑ ぬるま湯	50ml
	塩	小さじ1	水	100 ml
	砂糖	大さじ1		
	オリーブ油	大さじ1		

準備　イーストをぬるま湯で溶いておく。(イースト液)

COOKING

❶ ドゥブレードをセットし、Ⓐを入れ、パルス操作を10回くらい繰り返して粉を混ぜ合わせる。

❷ ボールカバーを外し、イースト液、オリーブ油を入れ、パルス操作を10回くらいする。
連続運転にして、液体注ぎ口から水を少しずつ10秒〜20秒くらいで注ぐ。水を注ぎきったら、そのまま2分間連続運転させる。※

❸ スイッチを切って生地を取り出し、生地を丸めて上下を返してワークボールに入れ直す。すぐにスイッチを入れ、2分間連続運転する。

❹ もう一回❸と同じ作業を繰り返す。

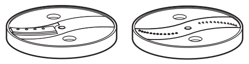
❺ スイッチを切り、生地を調理台か、パンマットの上に取り出し、手で少しこねる。
生地を手で丸めて形を整え、バター(分量外)を塗ったボールに入れる。ラップでおおい、30分発酵(30℃のぬるま湯で湯せん)させる。

❻ 発酵した生地を取り出し、3つに分ける。
のばし板、またはパンマットにうち粉をしてその上に取り出し、めん棒でそれぞれ18cmくらいの大きさに伸ばす。

❼ 天板にサラダ油を薄く塗って生地をのせ、フォークで刺して空気抜きをする。
ピザソースを塗り、なす、ピーマン、サラミをトッピングして、チーズを散らす。
180℃に温めたオーブンに入れ、15分焼く。

ヒントとコツ
水の注ぎ方などで、生地こねの途中、生地がドゥブレードにからみつき、練れなくなるときがあります。
スイッチを切り、カバーを外して生地を取り出します。
手に粉を少しつけて生地を手で数回こねてください。
丸く形を整えワークボールに入れ直し、連続運転にして、作業を続けます。

ピザ用トッピング
(3枚分)



なす	1½個	モッツアレラチーズ	300g
ピーマン	4個	(またはナチュラルチーズ)	
		サラミ	½本

COOKING

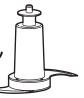
❶ スリーブ付きカバーを用意し、厚切り用スライサーをセットし、なすを投入口に入れスライスする。
ピーマンはへたを落として種をとり、積み重ねてスライスする。

❷ サラミはスリーブに縦に入れてスライスする。

❸ シュレッダーに付けかえ、チーズをスリーブに入れ、細切りにする。

スライサー、シュレッダーはオプションパーツです。スリーブ付きカバーを使用します。

ピザ・トマトソースの材料
(3枚分)



Ⓐ	玉ねぎ(中½個)	100g	Ⓑ オレガノ	少々
	にんにく	1片	Ⓑ パセリ	少々
	トマト水煮缶	300g	Ⓑ ローリエ	½枚
	塩	少々		
	こしょう	少々		

準備　玉ねぎは2cm角に切る。

COOKING

❶ メタルブレードをセットし、Ⓐを入れ、パルス操作でみじん切りにする。取り出してフライパンで炒める。

❷ ワークボールにトマトの水煮を入れ、ピューレ状になるまで連続運転する。

❸ 鍋に①、②とⒷを入れて水分が無くなるまで煮詰め、最後に塩、こしょうで味を整える。

※アムウェイのパスタソース(マッシュルームでもミートでも可)、または市販のピザソースを代用しても良い。

バターロール

材料(12個分)				
Ⓐ	強力粉	300g	イースト	6g
	砂糖	10g	ぬるま湯	50ml
	塩	3g	卵	1個(約50g)
	バター	30g	水	70ml
			てり卵	少々

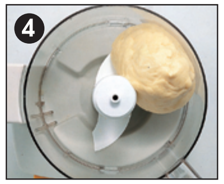
準備　バターは室温に戻し、1cmのさいころ状に切っておく。
イーストをぬるま湯(50ml)で溶いておく。(イースト液)

COOKING

❶ ドゥブレードをセットし、Ⓐを入れ、パルス操作を10回くらい繰り返して粉を混ぜ合わせる。

❷ ボールカバーを外し、イースト液と、ほぐした卵、バターをワークボールに入れ、パルス操作を10回くらいする。
ワークボールの中の粉はそぼろ状になる。

❸ 連続運転にして、液体注ぎ口から水を10〜20秒くらいで注ぐ。水を注ぎきったらそのまま2分間連続運転させる。※



❹ スイッチを切り、生地を取り出し、丸めて上下を返してワークボールに入れ直し、スイッチを入れ、2分間連続運転する。

❺ もう一回❹と同じ作業を繰り返す。

❻ 生地を調理台か、パンマットの上に取り出し、手で少しこねる。
生地を手で丸めて形を整え、バター(分量外)を塗ったボールに入れる。
ラップでおおい、30分発酵(30℃のお湯で湯せん)させる。

❼ 調理台かパンマットに生地を取り出し、手で押さえてガス抜きする。
包丁かスケッパーを使って12個に分ける。

❽ 生地を小さく丸め、固く絞ったぬれぶきんをかけ、20分休ませる。

❾ ❽の生地を円錐形にする。

❿ ❾の生地をめん棒で細長い三角形に伸ばす。広いほうから転がすように巻く。

⓫ オーブンを40℃に温め、バットに熱湯を入れたものをオーブンに入れ、天板に❿をのせ、20分仕上げ発酵する。

⓬ ⑪を取り出し、オーブンを180℃に温める。⑪の生地に照り卵を塗り、オーブンに入れ10〜15分焼く。

ヒントとコツ
水の注ぎ方などで、生地こねの途中、生地がドゥブレードにからみつき、練れなくなるときがあります。一度スイッチを切り、カバーを外し生地を取り出します。手に粉を少しつけて生地を手で数回こねてください。
丸く形を整えワークボールに入れ直し、連続運転し作業を続けます。

スイートポテト

材料			
	さつまいも(大1本)	350g
Ⓐ	バター	大さじ4
	生クリーム	大さじ1
	卵黄	2個
	砂糖	60g
	塩	少々
	バニラエッセンス	少々
	つやだし用卵黄	少々

準備
さつまいもはよく洗い、丸のまま蒸し器で蒸して取り出す。熱いうちに縦半分に切り、皮を破らないように中身をくり抜く。

COOKING

❶ メタルブレードをセットしさつまいもの中身を入れ、パルス操作で砕く。Ⓐを加えて滑らかになるまで連続運転する。(約30秒)

❷ ①を取り出し、残しておいた皮に詰め、表面に卵黄を塗る。

❸ 220℃に温めておいたオーブンに❷を入れ、約3分焼く。

注意
連続運転で回し過ぎると粘りが出て、モーターに負荷がかかり、故障の原因となります。回し過ぎないようにご注意ください。

スポンジケーキ

ウィスク

材料(21cm型1個分)

薄力粉	120g	砂糖	110g
卵	4個	無塩バター	20g

準備　21cmのケーキ型にクッキングペーパーをしいておく。
薄力粉はふるっておく。

COOKING

❶ ウィスクをセットし、全卵と砂糖を入れ、パルス操作を数回行い卵をほぐす。連続運転にしてしっかり泡立てる。(文字が書けるくらいまで)

❷ 大きめのボールに ①を取り出す。薄力粉を加え、泡をこわさないようにさっくりと混ぜ合わせる。

❸ 無塩バターを溶かし、②のボールに全体にふりまくように加え、手早く混ぜ合わせる。

❹ ③をケーキ型にゆっくり流し込む。ケーキ型をトントンとたたいて空気抜きをする。180℃に温めておいたオーブンに入れて約30分間焼く。
竹串を刺して生地がついてこなければ焼き上がり。

❺ ケーキ型を20cmくらいの高さから1回落とし、焼き縮みを防いでおく。型から外し、網にのせて冷ます。

ヒントとコツ
オーブンの機種、ケーキサイズなどで焼き時間が変わります。また、予熱の必要のないものもあります。使用するオーブンの説明書を参考に設定してください。

アーモンドココアクッキー

メタル

材料

Ⓐ 薄力粉	200g	Ⓑ バター	80g
Ⓐ ココア	大さじ2	Ⓑ 卵	30g
Ⓐ 砂糖	80g	アーモンド(スライス)	40g

準備　バターは1cm角に切り、冷蔵庫にいれておく。
卵は溶きほぐしておく。

COOKING

❶ メタルブレードをセットし、Ⓐを入れ、パルス操作で粉ふるいをする。

❷ ①にバターを入れ、パルス操作でバターと粉が混ざり合うまで回す。

❸ ②に卵を加え、パルス操作で混ぜ合わせる。生地がそぼろ状になってきたらアーモンドスライスを加えてひとまとまりになるまでパルス操作で混ぜ合わせる。

❹ ラップに取り出し、生地を綿棒で3mm厚さに伸ばし、冷蔵庫で約30分休ませる。

❺ 冷蔵庫から取り出し、好みのクッキー型で抜く。

❻ 170℃に温めておいたオーブンに入れ、約10分間焼く。

バナナマフィン

メタル

材料(マフィンカップ6個分)

バナナ	大1本	Ⓑ バター	60g
くるみ	50g	Ⓑ 砂糖	80g
Ⓐ 薄力粉	170g	卵	1個
Ⓐ ベーキングパウダー	小さじ1/2	牛乳	大さじ2

準備　バナナは1cm幅に切っておく。
Ⓐは合わせてふるっておく。
バターは2cm角に切り、室温に戻しておく。
卵は溶きほぐしておく。

COOKING

❶ メタルブレードをセットし、くるみを入れ、パルス操作を6～7回繰り返して取り出す。

❷ Ⓑを入れてパルス操作を2～3回繰り返した後、連続運転にしてクリーム状になるまで回す。

❸ ボールカバーを外して壁面についたバターを落とし、再度連続運転にして投入口から、卵、牛乳を加え、混ぜ合わせる。

❹ Ⓐ,① のくるみ、バナナを加え、粉気がなくなるまでパルス操作で混ぜ合わせる。(バナナは少し形が残るぐらいにする。)

❺ マフィンカップに均等に入れ、170℃に予熱したオーブンで約25分焼く。竹串を刺して生地がついてこなければ焼き上がり。

注意
粘りのある生地の場合、連続運転などで回し過ぎると、ブレードの中に生地が入り込んでしまい、ブレードが取れなくなることがあります。
粉合わせをする際には、パルス操作を行って混ぜるようにして下さい。

いちごのアイスクリーム

メタル

材料

いちご	正味250g	レモン汁	大さじ2
砂糖	50g	生クリーム	40ml

準備　いちごはヘタを取り除き、約2cm角に切り、ばらばらにして冷凍しておく。(8時間以上)
盛り付けの器を冷凍庫で冷やしておく。
冷凍の目安は1.5時間位です。

COOKING

❶ メタルブレードをセットし、冷凍いちご、レモン汁、砂糖を入れ、長めのパルス操作を繰り返し、粗切りにする。

❷ 連続運転にして、液体注ぎ口から生クリームを少しずつ注ぐ。材料がピューレ状になり、水平に回るようになったらできあがり。

❸ 冷凍庫で冷やしておいた器に盛り付ける。

キウイのシャーベット

メタル

材料

キウイ	正味250g	レモン汁	大さじ1
砂糖	45g	白ワイン	大さじ2

準備　キウイは皮をむき2cm角に切り、冷凍しておく。
盛り付けの器を冷凍庫で冷やしておく。

COOKING

❶ メタルブレードをセットし、全ての材料を入れ、パルス操作で粗切りにしてから、連続運転にしてシャーベット状になるまで。

❷ 冷凍庫で冷やした器に盛り付ける。

ヒントとコツ
フルーツがかたまって凍っている場合には、ばらばらにほぐしてからワークボールに入れてください。

食材が多すぎるとモーターに負担がかかり、故障の原因となります。食材の入れすぎにご注意ください。

チョコアイスクリーム

薄切り　メタル

材料

板チョコ	100g	牛乳	1カップ
Ⓐ 卵黄	2個	生クリーム	120ml
Ⓐ 砂糖	大さじ3		

COOKING

❶ スリーブ付きカバーを用意し、薄切り用スライサーをセットし、スリーブに板チョコを入れスライスして取り出す。

❷ メタルブレードに換え、①と、Ⓐを加えパルス操作で混ぜる。

❸ 連続運転にし、50℃くらいに熱した牛乳を注ぎ口から注ぐ。材料が水平に回るようになったら金属バットに取り出し、冷凍庫で固める。

❹ ナイフの先が入る程度に凍ったら取り出し、2～3cm角に切って、メタルブレードをセットしたワークボールに入れる。連続運転にして、生クリームを液体注ぎ口から注ぐ。

❺ もう一度冷凍庫に入れて凍らせる。
薄切り用スライサーはオプションパーツです。

(無料修理規定)

1. 取扱説明書・本体注意ラベルなどの注意書にしたがった正常な使用状態で、保証期間内に故障した場合には、無料修理をします。
ただし、この対象は本体モーターベース部のみとなります。
2. 保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、テクニカル・ホットライン ☎0120-950-987(フリーダイヤル) にご依頼の上、本書と共に、製品を指定する修理センターへお送りください。
3. 保証期間内でも、次の場合には、有料修理となります。
(イ) 本書のご提示がない場合。
(ロ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、ディストリビューター(販売員)名の記入がない場合、または字句を書き換えられた場合。
(ハ) 使用上の誤り、または不当な修理や改造による故障損傷。
(ニ) お買い上げ後に落とされた場合などによる故障・損傷。
(ホ) 火災・公害・異常電圧および地震・雷・風水害その他天災地変など、外部に原因がある故障・損傷。
(ヘ) 一般家庭用以外(例えば、業務用)に使用された場合の故障・損傷。
4. 本書は、日本国内においてのみ有効です。
5. 本書は再発行致しませんので、紛失しないよう大切に保管 してください。

本書に記載されたお客様の個人情報は、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のためにのみ利用させていただきます。当社は日本工業規格JISQ15001に準拠した情報の適切な保護に努めております。当社の個人情報方針及び個人情報の取扱いについてはホームページ (http://www.amway.co.jp,http://www.amwaylive.com) をご参照ください。

【お問合せ先】
Amway
日本アムウェイ合同会社
〒150-0042 東京都渋谷区宇田川町7-1
www.amway.co.jp
テクニカル・ホットライン
☎ 0120-950-987 (フリーダイヤル)
(祝日・第5土曜日を除く 月～土／9：00～17：00)
携帯電話からはこちらへ 0570-064-632 (有料)

アフターサービスについて

保証書について

この製品には保証書がついています。保証書はお買いあげのとき所定事項を記入してお渡ししますので、内容をよくお読みのうえ大切に保管してください。

保証期間 ― ご購入日から1年間（モーターベースのみ）

> 保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。

保証期間経過後、修理を依頼されるとき

保証期間経過後の修理については、
テクニカル・ホットライン 0120-950-987 (フリーダイヤル)、
携帯電話からは　0570-064-632(有料)にご相談ください。
修理すれば使用できる場合はご希望により有料で修理させていただきます。 その他ご不明な点も、上記フリーダイヤルにお問い合わせください。

修理を依頼されるときは

- 裏表紙の「故障かな？と思ったら」をよくお読みのうえ、もう一度お調べください。
- それでも異常があるときは、使用をやめて電源プラグを抜き、テクニカル･ホットライン0120-950-987 (フリーダイヤル)、携帯電話からは 0570-064-632(有料)にお問い合わせください。修理はこの製品の品名「アムウェイフードプロセッサー」、形名「E-3288-J」、および故障の状態をご連絡のうえお申し付けください。

補修用性能部品の保有期間

当社はこのフードプロセッサーの補修用性能部品を本製品の製造打ち切り後、最低6年間保有しています。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

愛情点検

長年ご使用のフードプロセッサーの点検を！

こんな症状はありませんか		使用中止 ▶	
	●スイッチを入れても動かないときがある。 ●電源コードやプラグが異常に熱くなる。 ●コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。 ●モーターの回転が止まったり遅かったり、不規則なときがある。 ●運転中に異常な音がする。 ●その他の異常･故障がある。		故障や事故防止のため、スイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜き、テクニカル･ホットラインまで点検・修理をご相談ください。

〈ご不満による返品および交換について〉

［ご不満による返品および交換について］お買い求めいただいた製品に万一何らかのご不満が生じた場合は、「100%現金返済保証制度」にそって製品を返品することができます。この制度は、「特定商取引に関する法律」に定める「クーリング・オフ」の制度を、さらに前進・徹底させた日本アムウェイ独自のルールで、ディストリビューターの場合は、一定条件のもとで、納品書兼返金・返品依頼書に表示されている受注日の 1 年以内を期限として、製品を返品することができ、製品代金は全額返金されます。ただし、起算日※1 から 30 日を超えた使用済みのハウスウェア、ホームテック製品は返品することができません。ショッピングメンバーの場合は、納品書兼返金・返品依頼書に表示されている受注日の翌日から 45 日以内は、原則として使用・未使用に関わらずご不満の製品に関して返品することができます（100%現金返済保証制度の対象外製品はありません）。また、お買い求めいただいた製品に、製造上の不良が発見された場合は、同一製品と交換することができます。ただし、浄水器などの家電製品について製造上の不良が発見された場合、または保証期間内に正常な使用状態で故障が生じた場合は、交換ではなく無償で修理いたします。なお、セットで販売した製品の返品・交換は、セットでのみお受けします。返品･交換及び取り扱い手数料、送料などご注文に関する詳細は、お手元のアムウェイカタログ※2 や amwaylive.com をご参照ください。お客様におかれましては、お知り合いのアムウェイ・ディストリビューターに返品・交換に関する詳細をご確認ください。

※1 起算日とは、「小売伝票」のご契約内容確認書、「お申し込み内容確認書」、「納品書兼返金・返品依頼書」または「製品」の受領日のうち最も遅い日を指します。
※2 最新のアムウェイカタログ（発注番号 8404）は、1 部 200 円（当社が別途定める期間中は 100 円）にてお求めいただくことができます。

Amway
日本アムウェイ合同会社
〒150-0042　東京都渋谷区宇田川町7-1
www.amway.co.jp

テクニカル･ホットライン
☎ 0120-950-987 （フリーダイヤル）
(祝日を除く　月～土／9：00～17：00)
携帯電話からはこちらへ 0570-064-632 (有料)

FPM480324
BA-E3288J-04-1011　100906

アムウェイ フードプロセッサー保証書　(形名：E-3288-J)

このたびは、アムウェイフードプロセッサーをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。本書は、本書裏面に記載の内容で無料修理をさせていただくことをお約束するものです。

保証期間中(お買い上げ日より1年間)に故障が発生した場合は、テクニカル・ホットライン ☎ 0120-950-987 (フリーダイヤル)にお問い合わせください。

お買い上げ日	お客様名：
年　　月　　日	
保証期間(お買い上げ日より) 本体　1年間 (モーターベースのみ)	ディストリビューター名：

☆この保証書は、本書裏面に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従いまして、この保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理についてのお問い合わせは､テクニカル･ホットライン ☎ 0120-950-987 (フリーダイヤル)でお受け致します。

☆保証期間経過後の修理または補修用性能部品の保有期間につきましては、取扱説明書の「アフターサービスについて」をご覧ください。